

Szef Kuchni

MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ



Branża opiera się na relacjach

ROZMOWA Z PAWŁEM SALAMONEM

KWIECIEŃ 2025 NR 100 | ISSN 2543-568X

KUCHNIA PRZYSZŁOŚCI

STO NUMERÓW

TRENDY LODOWE

Czas na nowoczesny system POS!

Oprogramowanie Syrve to coś więcej niż tylko kasa — to inteligentne narzędzie do zarządzania całą restauracją.

Najważniejsze funkcje:

- ✓ **Wszystko w jednym systemie POS**
- ✓ **Zarządzanie zapasami w czasie rzeczywistym**
- ✓ **Prognozowanie sprzedaży oparte na sztucznej inteligencji**
- ✓ **Automatyczne zamówienia do dostawców**
- ✓ **Natychmiastowy wgląd w dane i skuteczne działanie**

9000+
klientów

50+
krajów

20+
języków



Zaufali nam **liderzy gastronomii:**



Nai



EL & N
LONDON



SUSHI
ICONS



Czy Twój system POS nadąża za Twoim biznesem? Nie trać czasu — przejdź na Syrve!

Pozbądź się typowych problemów:



Koniec z błędami
w Excelu



Więcej czasu
na działanie,
mniej
na papierologię



Szybka
implementacja
i niezawodna
technologia



Zero ukrytych
kosztów
i długoterminowych
umów



Zgarnij 2 miesiące gratis przy zakupie rocznej licencji! Zeskanuj kod, aby umówić się na demo i osiągnij najlepszy w swojej klasie koszt żywności

syrve

Kwiecień to czas, gdy natura budzi się do życia, a zimowy sen na dobre odchodzi w zapomnienie. Na straganach pojawiają się pierwsze nowalijki, a w restauracyjnych kartach coraz częściej goszczą lekkie, świeże dania inspirowane wiosenną obfitością. To miesiąc pełen energii, zmian i nowych pomysłów, a dla nas, redakcji, moment szczególny. Właśnie trzymacie w rękach setne wydanie!

Przez te sto numerów razem z Wami śledziliśmy najgorętsze kulinarne trendy, odwiedziliśmy niezwykle restauracje, rozmawialiśmy z szefami kuchni i pasjonatami smaku. Byliśmy świadkami tego, jak zmienia się gastronomia, jak ewoluuje podejście do produktów, technik i gościnności. Dziś, z dumą i wdzięcznością, patrzymy na tę wspólną podróż i z nie mniejszym entuzjazmem otwieramy kolejny rozdział.

W tym jubileuszowym wydaniu znajdziecie wyjątkowe treści – historie ludzi, którzy zmieniają polską scenę kulinarną, pomysły na wiosenne menu oraz innowacje, które kształtują przyszłość branży.

Bohaterem kwietniowego numeru jest Paweł Salamon – współwłaściciel i szef kuchni restauracji Strona. w Poznaniu. Jego historia inspirowała do działania i pokazuje, że gastronomia to nie tylko smak, ale i odwaga, by podążać własną drogą.

Drodzy Czytelnicy, dziękujemy, że tworzycie tę historię razem z nami i zachęcamy do wspólnego świętowania.

Przyjemnej lektury!

ZUZANNA WÓJT

redaktor prowadząca

Szef Kuchni

REDAKCJA:
PL. ANDERSA 7, 61-894 POZNAŃ
TEL. 61 664 26 64 FAX 61 668 38 01
MAIL: REDAKCJA@SZEK-KUCHNI.COM.PL

REDAKTOR NACZELNA:
BEATA KAZMIERCZAK-SZCZEPANKIEWICZ

REDAKTOR PROWADZĄCA:
ZUZANNA WÓJT
Z.WOJT@SZEK-KUCHNI.COM.PL
TEL. 602 751 732

REDAKTORZY:
DAWID HOFFMAN, EWA MRÓZ,
TOMASZ ZIĘTKIEWICZ

WSPÓŁPRACA:
SEBASTIAN CICHY, PIOTR GUTOWSKI,
MARTA KOSECKA, MARCIN KUREK, MATEUSZ
SULIGA, TOMASZ SZYPUŁA, TOMASZ WOLSKI

REKLAMA:
BEATA KAZMIERCZAK-SZCZEPANKIEWICZ
B.KAZMIERCZAK@SZEK-KUCHNI.COM.PL
TEL. 664 245 956

ŁUKASZ NOWAK
L.NOWAK@SZEK-KUCHNI.COM.PL

DYSTRYBUCJA:
PRENUMERATA@SZEK-KUCHNI.COM.PL
TEL. 61 664 26 64

KOREKTA:
JOWITA KOSTRZEWA

STUDIO GRAFICZNE:
ALFA SKŁAD
ŁUKASZ BIESZKE

DRUK:
TECHGRAF

ZDJĘCIA:
DEPOSITPHOTOS.COM,
ARCHIWUM WŁASNE

ZDJĘCIA NA OKŁADCE:
LECH KOZUBAL

WYDAWCA:
BM MEDIA WYDAWNICTWO
BRANŻOWE
PL. ANDERSA 7,
61-894 POZNAŃ

REDAKCJA NIE BIERZE
ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA
TREŚĆ REKLAM I NIE ZWRACA
TEKSTÓW NIEZAMÓWIONYCH.
ZASTRZEGA SOBIE
PRAWO SKRACANIA,
REDAGOWANIA I ADIUSTACJI
NADESŁANYCH MATERIAŁÓW
DZIENNIKARSKICH I PR ORAZ
ZMIANY ICH TYTUŁÓW.

**BEZPŁATNY MIESIĘCZNIK DLA
BRANŻY GASTRONOMICZNEJ**



NAKLAD:
10.000 EGZEMPLARZY



25 MAJA 2018 ROKU ZACZEŁO OBOWIĄZYWAĆ ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/679 Z DNIA 27 KWIEŚNIA 2016 R. W SPRAWIE OCHRONY OSÓB FIZYCZNYCH W ZWIĄZKU Z PRZETWARZANIEM DANYCH OSOBOWYCH I W SPRAWIE SWOBODNEGO PRZEPŁYWU TAKICH DANYCH ORAZ UCHYLENIA DYREKTYWY 95/46/WE. W ZWIĄZKU Z TYM CHCIELIBYŚMY POINFORMOWAĆ ZE JAKO BM MEDIA WYDAWNICTWO BRANŻOWE Z SIEDZIBĄ PL. ANDERSA 7, 61-894 POZNAŃ, JESTEŚMY ADMINISTRATORAMI PAŃSTWA DANYCH. SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE ZNAJDUJĄ PAŃSTWO NA STRONIE WWW.SZEK-KUCHNI.COM.PL



6



24



42

SPIS TREŚCI

TEMAT NUMERU

6

Branża opiera się na relacjach – rozmowa z Pawłem Salamonem, współwłaścicielem i szefem kuchni restauracji Strona. w Poznaniu

STREFA SZEFA

11

Jesiotr z dodatkami z kalafiora i bisque z marchewki – przepis

12

Spalenizna mentalna – felieton Mateusza Suligi

14

Pizza – rzemiosło, pasja i smak, który łączy ludzi

17

Transgourmet i Selgros ponownie ze Złotym Laurem Klienta!

18

Trendy lodowe na nadchodzący sezon

22

Nabiał – między tradycją a smakiem

24

Wiosenna karta koktajli

STREFA MENEDŻERA

28

Sto numerów, tysiące historii – świętujemy setne wydanie „Szefa Kuchni”

32

Restauracja od kuchni, czyli funkcjonalny design

36

Kuchnia przyszłości: technologie rewolucjonizują zaplecze restauracji

40

Zmiany w promocji i sprzedaży napojów alkoholowych – czy to ma prawo się udać?

STREFA SMAKU

42

Rejs po smakach Grecji

46

Jak wzbogacić ofertę napojów?

48

Nowości

WYDARZENIA

52

Kacper Bogacz na podium/ EuroGastro 2025 – podsumowanie

53

Święto miłośników miodu za nami!

54

Polskie lokale w 50 Best Discovery!/ Lublin pełen gastronomicznych inspiracji

Baziółka



Gofry z dodatkami

Składniki:

Ciasto na gofry:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 2 jajka (oddzielnie białka i żółtka)
- 1 szklanka mleka
- 1/4 szklanki roztopionego masła
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego (opcjonalnie, dla smaku)

Dodatki do gofrów:

- ser kozi, karmelizowana cebulka, listki oregano Baziółka
- serek typu Philadelphia, wędzony łosoś, plasterki ogórka, pomidorki koktajlowe, rukola, koperek
- awokado, żółta papryka, jajko sadzone, lubczyk Baziółka

Wykonanie:

Mąkę łączymy z proszkiem do pieczenia i solą. W drugiej misce łączymy mleko, roztopione i przestudzone masło i żółtka. Białka ubijamy na sztywno. Mokre składniki wlewamy do suchych i miksujemy. Na koniec dodajemy białka i delikatnie mieszamy. Pieczemy gofry, lekko studzimy i podajemy z ulubionymi dodatkami.

Więcej przepisów znajdziesz na
www.baziolka.pl

Branża

OPIERA SIĘ NA RELACJACH

Jest wzorem dla innych, teraz stawia na siebie. O znaczeniu autentycznych smaków, roli mentora dla młodych kucharzy oraz otwarciu własnej restauracji rozmawiamy z Pawłem Salamonem, współwłaścicielem i szefem kuchni restauracji Strona. w Poznaniu.

Działą Pan w branży od wielu lat. Czy gotowanie nadal sprawia Panu przyjemność?

Zgadza się, jestem w branży bez przerwy od ponad dwudziestu lat. W swoim portfolio zgromadziłem kilka bardzo interesujących miejsc. Czy sprawia mi to przyjemność i radość? Oczywiście, że tak. To mój styl życia. Na co dzień zajmuję się wraz z zespołem nie tylko gotowaniem, ale także goszczeniem.

Co przez dwadzieścia lat zmieniło się w gastronomii?

To obszerny temat. Zmiany następowały od samego początku, kiedy rozpoczynałem pracę, będąc uczniem szkoły gastronomicznej. Patrząc z perspektywy doświadczenia kilku dekad, mogę powiedzieć, że zacząłem działalność w branży, gdy największe znaczenie miała kuchnia staropolska w oparciu o nowoczesną kuchnię włoską. Pojawiały się też kuchnie orientalne zwłaszcza chińska i japońska. Niedługo później zaczęła się kształtować kuchnia nowoczesna, wkraczająca w erę technologii. Ogromną zmianą było pojawienie się pieca konwekcyjno-parowego czy gotowanie w niskich temperaturach.

Przeszedłem każdy etap rozwoju technologicznego aż do dzisiejszych realiów, kiedy cały czas mówimy o szacunku do produktu i jego maksymalnym wykorzystaniu. Z tego nurtu wywodzi się kolejny aktualny trend, mianowicie koncentracja na konkretnym składniku, umiejętność maksymalnego wydobycia jego zalet. Jeśli mamy produkt, na przykład ogórek, to stwórzmy danie, w którym będzie on wyraźnie wyczuwalny.

Ma Pan na myśli autentyczność smaku?

Dokładnie, to dobre określenie. Chodzi o to, aby smak nie był przekombinowany, ale szczery. To kierunek, który powinniśmy obrać. Staram się go pielęgnować.

Czy któraś ze zmian okazała się dla Pana zaskoczeniem?

Powiedziałbym raczej wyzwaniem, czyli czymś, do czego starałem się przystosować, widząc, w jakim kierunku zmierza branża. Musimy obserwować, co dzieje się na rynku. Dzięki temu wiemy, na co zwracać uwagę i co wymaga zmiany zarówno pod kątem produktów, jak i trendów dietetycznych. Dotyczy to również platingu, czyli ułożenia dania na talerzu, zastawy, gramatury oraz sposobu serwowania. Przykładem jest podawanie zupy. Dawniej goście otrzymywali ją po prostu w głębokim talerzu lub bulionówce, a dzisiaj podajemy

w eleganckim talerzu, który bywa o wiele ładniejszy od podstawowego naczynia do dania głównego, i często napelniamy go bezpośrednio przy gościu, robiąc z tego wydarzenie czy dodatkową atrakcję. To także sposób komunikowania, czym dla nas jest podawanie konkretnego dania.

Dzięki temu szef kuchni może zaprezentować własny styl gotowania, a nawet przekazać wartości, którymi kieruje się w pracy, jak diety eliminacyjne czy zrównoważony rozwój. W jaki sposób oddziałuje to na Pana kuchnię?

Zrównoważony rozwój to odpowiedzialność. Jako szefowie kuchni jesteśmy zobowiązani do promowania kuchni, która w tym kierunku idzie. Liczy się nie tylko efekt, ale i surowiec, w tym sposób jego przechowywania. Ta odpowiedzialność jest obecna w moim życiu, odkąd byłem uczniem szkoły gastronomicznej i dostawałem pierwsze produkty do obróbki. Rzecz jasna czułem ją w jeszcze większym stopniu, gdy obejmowałem powierzone mi stanowiska. Miałem świadomość, że przygotowuję danie dla gościa, który mi zaufał, dlatego zależało mi na tym, aby danie, które otrzyma, spełniło jego oczekiwania.

Często tłumaczę młodym kucharzom, że musimy być odpowiedzialni za to, co robimy, ponieważ karmimy ludzi i to szalenie ważne, abyśmy podchodzili do tego poważnie. Szef kuchni, oprócz tego, że komponuje i tworzy dania pod kątem własnych ambicji czy wizerunku, dostarcza pożywienie – warunek naszego istnienia. Nie zapominajmy, że to jest główny cel, dlatego potrawy powinny być odpowiednio zbilansowane.



Dla wielu adeptów kulinariów jest Pan mentorem. Jak Pan się czuje w tej roli?

To wyróżnienie. Jeśli młodzi ludzie tak mówią, to bardzo się cieszę. Jestem dumny, że mają taką opinię na mój temat. Skoro ja kiedyś otrzymałem od kogoś szansę i we właściwym momencie zostałem odpowiednio pokierowany, czuję się zobowiązany do przekazywania tej wiedzy dalej. Osobą, której wiele zawdzięczam zawodowo, jest Paweł Oszczyk. Dla mnie ta postać to wzór do naśladowania. Chciałbym być takim wzorem dla nowego pokolenia. Młodzi kucharze zawsze mogą na mnie liczyć.

Jestem nauczycielem przedmiotów zawodowych w Gorzowie, z czego czerpię dużo satysfakcji. Kontakt z młodymi ludźmi umożliwia nieustanny rozwój. To pokolenie, które dopiero wkracza na rynek, dlatego musimy je poznać i zrozumieć.

To świeże spojrzenie na gastronomię.

Jak najbardziej, ale musimy też mówić o tym, co ich czeka i w jaki sposób powinni się przygotować do wejścia na rynek. Póki mogę, będę starał się uczestniczyć w tym procesie.

Na temat polskiego systemu edukacji i przygotowania do zawodu pojawia się mnóstwo głosów. Przeważają te negatywne. Czy Pana zdaniem szkoła gastronomiczna daje konkretne narzędzia młodym ludziom, którzy chcą się rozwijać w branży?

Narzędzia są, jednak daleko im do ideału. Mimo to pamiętajmy, że szkoła może być wyposażona w najlepszy sprzęt i mieć najlepszą kadrę czy produkty, ale w tym wszystkim nie może zabraknąć chęci młodych ludzi do nauki.

Możemy stworzyć bardzo dobre warunki do rozwoju, ale zostawiamy duże pole do popisu dla uczniów, którzy muszą chcieć to robić. Staram się, aby osoby rozpoczynające naukę w pierwszej klasie zrozumiały, że przychodzi tu dla siebie. Młodzi kucharze powinni zadawać pytania i interesować się branżą. Wtedy to ma sens.

Jakie umiejętności, poza gotowaniem, powinien mieć dziś młody kucharz, aby odnieść sukces?

Sprawdzi się zasada trzy razy P: pokora, posłuszeństwo i pracowitość. Po pierwsze trzeba się uzbroić w cierpliwość, bo sukcesu nie osiąga się od razu. Nikt w ciągu kilku lat nie stanie się wykwalifikowanym pracownikiem, który będzie mógł objąć wymagające stanowisko. Po drugie

musimy zaufać ludziom, którzy dostrzegają nasz potencjał i wiedzą, jak pokierować naszą karierą. Trzeci punkt odnosi się zarówno do pracy nad sobą, jak i do zdobywania doświadczeń.

Na początku kariery ważne jest również obcowanie z autorytetami, czyli osobami, które przekazują wiedzę nie tylko zawodową, ale i życiową. Uważam, że to jeden z najważniejszych punktów w życiu każdego młodego kucharza. Nasza branża opiera się na relacjach – poznajemy wielu ludzi i cały czas nawiązujemy kontakty. To istotna sprawa, na którą często nie zwracamy uwagi, a która bywa gamechangerem na drodze do kariery. Wiele osób poznałem na swojej drodze właśnie dzięki temu, że pracuję w tej branży. Współpracuję z różnymi firmami, które pomogły mi w rozwoju, zapraszając na staże albo wysyłając zagranicę. Poznałem także wielu gości, którzy umożliwili mi pozyskanie nowych kompetencji.

Każdy z tych punktów wymaga zrozumienia, że stawanie się szefem kuchni to proces.

Ten proces nie kończy się nawet w chwili objęcia stanowiska. Trwa, bo cały czas się uczymy i musimy zerkać, co się dzieje na innych talerzach czy stołach bez względu na wiek. To ciągła wymiana doświadczeń, co za tym idzie, zamiast usypiać się poczuciem, że wszystko się już wie, cały czas warto podnosić swoje umiejętności i kwalifikacje, aby czerpać z gotowania jak najwięcej radości.

Co się dzieje na talerzach w Pałacu Mierzęcin?

Przede wszystkim mówimy o kuchni opartej na lokalności i koncentracji na jakości produktu, w której ogromną rolę odgrywa wino. To kuchnia zgodna z filozofią autentyczności, według której działa cały kompleks Pałacu Mierzęcin Wellness & Wine Resort. Restauracja Destylarnia przyciąga także gości, którzy cenią prostotę w najlepszym wydaniu, czyli zdrowe dania na bazie produktów najwyższej jakości. Większość z nich pochodzi od lokalnych i polskich producentów, których chcemy promować i możemy powiedzieć głośno, że mamy prawdziwe kulinarne skarby.



masterBLOCK

TWOJE INNOWACYJNE CENTRUM GASTRONOMICZNE



Cechy charakterystyczne:

- konstrukcja wykonana w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- blat monolityczny wykonany bez widocznych łączeń
- możliwość indywidualnej konfiguracji urządzeń w blacie
- indywidualny dobór modułów pod blatem w zależności od potrzeb
- jednolite fronty wszystkich modułów neutralnych i urządzeń
- możliwość wykonania frontów drzwi i szuflad w dowolnym kolorze z palety RAL
- łatwy dostęp do części technicznej poprzez uchylny panel sterowniczy
- moduł instalacyjny z wysuwaną wewnętrzną rozdzielnią elektryczną
- możliwość dostosowania wymiarów gabarytowych wyspy wg potrzeb
- nowoczesny design wraz z wielobarwnym oświetleniem LED RGB

Komat

PRODUCENT MEBLI I URZĄDZEŃ DLA GASTRONOMII



W menu królują warzywa z upraw Pałacu i różne odmiany mięsa, szczególnie dziczyzna. Na terenie resortu znajduje się winnica, dzięki czemu na wyciągnięcie ręki jest doskonały produkt, z czego jesteśmy bardzo dumni. Nasze dania komponujemy w oparciu o filozofię łączenia walorów wina i potraw.

Tak właśnie smakuje województwo lubuskie?

To przede wszystkim lasy i jeziora. To region bogaty w dary natury – wspomnianą dziczyznę, ryby, grzyby, miód i owoce leśne, takie jak czeremcha czy jeżyny. Na talerzach pojawia się też dzikie ptactwo.

Pana działalność cały czas ewoluuje. Jakie momenty w Pana karierze okazały się przełomowe?

Pierwszym przełomem był wyjazd do Warszawy, do Pawła Oszczyka. Miałem niespełna osiemnaście lat i byłem na stażu w Pałacu Sobańskich, co dało mi dużo odwagi. Drugim ważnym wydarzeniem było zwycięstwo w Kulinarnym Pucharze Polski. To zmieniło moje życie.

Jak zareagował Pan na zawieszenie Kulinarnego Pucharu Polski jako zwycięzca, a także wieloletni ambasador konkursu?

Historia z KPP jest dla mnie bardzo ważna. Jako ambasador w kapitule starałem się robić wszystko, aby było jak najlepiej. Mam nadzieję, że KPP szybko wróci do terminarza wydarzeń. Wierzę, że to tylko kwestia czasu, bo to konkurs, który ma swoje miejsce w naszej kulturze gastronomicznej. Wiem, że znajdą się ludzie, którzy pomogą go wznowić, abyśmy dalej mogli realizować ten projekt.

Jakie projekty będzie Pan realizował w najbliższym czasie?

Nie ukrywam, że szykuje się projekt, który jest spełnieniem moich marzeń. Myślę, że dojrzałem do podjęcia decyzji, jaką jest stworzenie autorskiego konceptu. Otwieram własną restaurację.

Proszę zdradzić coś więcej. Co to będzie za koncept? Jaką ma Pan wizję?

Restauracja nazywa się Strona. i powstaje w centrum Poznania, w historycznym punkcie, jakim jest świeżo zrewitalizowany i odrestaurowany, ikoniczny Dom Książki przy ulicy Gwarnej 13. Będzie składała się z dwóch poziomów – na parterze zostanie otwarte bistro, gdzie będą serwowane śniadania, pozycje w sam raz na lunch, a także tapas w polskim wydaniu idealne na wieczorne spotkania. Nie zabraknie oczywiście słodkich wypieków, myślę też o niewielkiej rzemieślniczej piekarni na własne potrzeby. Natomiast na poziomie -1 powstanie moja autorska restauracja na dwadzieścia cztery miejsca z dedykowanym menu degustacyjnym w różnych odsłonach.

Zebrałem szereg doświadczeń, teraz mogę postawić na siebie.

Czy Pana koncept będzie nawiązywał do lokalizacji i historii miejsca?

To miejsce ściśle związane z historią, wyraziste, utrzymane w charakterystycznym klimacie lat 70. Posiada wielki potencjał, dlatego nie będzie łatwo się z nim zmierzyć, ale, jako zespół, mamy pomysł, jak do tego tego podejść i skorzystać na synergii z duchem tego niezwykłego budynku. Jego neon od ponad pół wieku jest nierozdzielalną częścią krajobrazu Poznania. Zależy nam przede wszystkim na spójności i stworzeniu wyjątkowego miejsca, do którego goście będą chcieli wracać.

To projekt nietuzinkowy. Koncept będzie działał w oparciu o cztery pory roku oraz będzie ściśle powiązany z literaturą dzięki księgarni przenikającej się z gastronomią. Na półki w przestrzeni restauracji trafi

kilka tysięcy tytułów, dzięki czemu każdy znajdzie coś dla siebie. Już teraz planujemy akcje związane z wymianą książek oraz organizacją wieczorów autorskich połączonych z kolacjami. Staramy się stworzyć coś naprawdę unikalnego na skalę kraju. To wizja na wiele lat, więc osobiście jestem bardzo ciekawy rezultatu.

Przed nami dużo pracy i już dziś mogę powiedzieć, że niedługo będę mógł zaprosić Was do wnętrza nowego punktu gastronomicznego w Poznaniu. Otwarcie jest zaplanowane na 26 maja tego roku.

Dlaczego wybór padł na Poznań?

Wspomniałem o roli ludzi, których spotykamy na swojej drodze i którzy mają ogromny wpływ na nasz rozwój. Właśnie takie osoby spotkałem wiele lat temu. Dziś to moi przyjaciele, którzy zaproponowali mi udział we wspólnym projekcie. Cieszę się, że mogę go realizować razem z nimi. Myślę, że przysporzy on nam wiele satysfakcji. Oczywiście jest to biznes, dlatego wymaga odpowiednio racjonalnego podejścia, ale wkładam w ten projekt mnóstwo pasji oraz chęci pokazania siebie, swojego DNA. Mam nadzieję, że stworzymy autorskie, autentyczne miejsce. Chciałbym podziękować zespołowi Constructa Plus oraz firmom wspierającym realizację całego projektu. Dziękuję, jestem wdzięczny za możliwość współpracy.

Czym była dla Pana praca w Pałacu Mierzęcina? Co zabiera Pan ze sobą w kolejną zawodową podróż?

Praca w Pałacu Mierzęcina Wellness & Wine Resort miała dla mnie szczególne znaczenie, ponieważ to miejsce nie tylko oferuje piękne otoczenie, ale i bogatą historię, która dodaje mu wyjątkowego charakteru. Byłem częścią zespołu, który dbał o to, aby goście czuli się jak w domu, co wymagało od nas dużego zaangażowania i empatii.

Zabieram ze sobą nie tylko umiejętności, ale również wspomnienia wielu radosnych chwil, które spędziłem z zespołem oraz gośćmi. Były to momenty, które utwierdziły mnie w przekonaniu, jak ważne jest, aby praca była nie tylko obowiązkiem, ale i źródłem satysfakcji.

Pałac Mierzęcina był dla mnie bezcenną lekcją, który na zawsze pozostanie w moim sercu. Dziękuję.

PAWEŁ SALAMON

współwłaściciel i szef kuchni restauracji Strona. w Poznaniu

autor: Paweł Salamon

Jesiotr Z DODATKAMI Z KALAFIORA I BISQUE Z MARCHEWKI

Składniki (na 10 porcji):

Jesiotr:

- 800 g filetu z jesiotra
- 1 l wody
- 10 g soli
- 200 g masła

Purée kalafiorowe:

- 200 g kalafiora
- 1 l mleka
- 200 g masła
- 50 g szalotki i marynowanego czosnku
- 10 g soli

Kuskus z kalafiora:

- 300 g kalafiora
- 50 ml oliwy z oliwek extra virgin
- 2 g soli

Kalafior na słodko-kwaśno:

- 200 g kalafiora
- 200 ml octu z białego wina
- 20 g cukru
- 100 ml soku z buraka
- 100 ml wody
- szczypta kurkumy

Kalafior smażony:

- 100 g kalafiora
- 2 jajka
- 200 g mąki
- 200 g bułki tartej panko
- olej do smażenia

Bisque z marchewki:

- 100 g marchwi
- 10 g przyprawy curry madras
- 500 ml śmietanki
- 100 g masła
- 500 ml bulionu warzywnego
- 20 ml sosu ponzu
- 5 g soli
- 500 ml bulionu z homara

Wykończenie:

- 50 g winogrona
- 50 g kwiatów jadalnych

Sposób przygotowania:

Jesiotr:

1. Wymieszać sól z wodą. Następnie oczyścić i filetować jesiotra. Umieścić go w solance na 30 minut.
2. Filet gotować na parze w temperaturze 68°C przez 6-8 minut w zależności od wielkości. Następnie na 2 minuty umieścić filet w roztopionym i rozgrzanym do 80°C maśle.

Purée kalafiorowe:

1. Kalafior pokroić na małe kawałki i podsmażyć na maśle z szalotkami i marynowanym czosnkiem.
2. Dolać mleko i przyprawić solą. Gotować do miękkości. Odcedzić kalafior, a mleko zachować.
3. Tak przygotowany kalafior zmiksować na gładkie purée i dostosować konsystencję, dolewając mleko pozostałe z gotowania.

Kuskus z kalafiora:

1. Posiekać drobno kalafior i usmażyć do miękkości na oliwie z oliwek. Przyprawić solą.

Kalafior na słodko-kwaśno:

1. Kalafior pokroić na małe kawałki, zblanszować we wrzącej wodzie, a następnie ostudzić w zimnej kąpieli wodnej.

2. Przygotować dwie marynaty: słodką i kwaśną. Marynata słodka: połączyć 100 ml octu, 10 g cukru, 100 ml wody i kurkumę. Marynata kwaśna: połączyć 100 ml octu, 10 g cukru i 100 ml soku z buraka. Kalafior podzielić na dwie porcje do każdej marynaty.

Kalafior smażony:

1. Kalafior pokroić na mniejsze różyczki, zblanszować we wrzącej wodzie, a następnie ostudzić w zimnej kąpieli wodnej.
2. Różyczki obtoczyć w mące, jajku i bułce tartej, a następnie usmażyć w głębokim tłuszczu.

Bisque z marchewki:

1. Marchew pokroić na małe kawałki i podsmażyć na maśle. Dodać przyprawę curry, sól i lekko podsmażyć.
2. Następnie wlać bulion, śmietankę i gotować do miękkości. Miksować i przecedzić przez drobne sitko.
3. Połączyć z bulionem z homara w stosunku 1:1 i przyprawić sosem ponzu.

Wykończenie:

1. Kuskus z kalafiora wyłożyć na środek talerza w okrągłej foremce. Na wierzchu położyć rybę.
2. Następnie na rybę wyłożyć dodatki z kalafiora, zioła, kwiaty i winogrona. Zupę dolać przy stole lub tuż przed podaniem.

zdj. Paweł Salamon

Spalenizna MENTALNA

„Spalam się” – śpiewał niegdyś Kazik Staszewski, a chodziło o młodzieńczą, nieszczęśliwą miłość do nauczycielki języka angielskiego. Dziś w wielu kuchniach czuć zapach spalenizny, choć nie nie przywiera do dna kuchennego garnka czy patelni. To swąd wypalenia zawodowego. Może dotyczyć każdego, a bywa bardziej niebezpieczne niż nastoletni afekt bez wzajemności.

MIŁOŚĆ OD PIERWSZEGO WEJRZENIA

Nieodżałowany Anthony Bourdain wspominał kiedyś fascynację, jaką przeżył podczas pierwszego kontaktu z profesjonalną kuchnią. Załoga, przez charakterystyczny wygląd i używanie długich noży, kojarzyła mu się z załogą statku pirackiego.

Dyscyplina, energia, szorstka przyjaźń, czarny humor to coś, co często sprawia, że jako młodzi ludzie okrętuje się na kulinarny statek. Wyruszamy na rejs po morzach i oceanach gastronomicznego świata. Przyszłość jawi się nam jako niekończąca się przygoda. Energiczna specyfika pracy nie pozwala się nudzić. Kamraci z kuchennego pokładu stają się bliżsi niż rodzina, którą i tak rzadko widzimy. Codziennie toczy się większe i mniejsze boje. Czasem leje się krew z rozciętych palców, czasem ktoś mdleje lub wymiotuje ze zmęczenia podczas kuchennego sztormu. Efekty są jednak natychmiastowe. Od razu wiesz, czy jest dobrze, czy źle. Jaki jest wynik w danym dniu, czy tryumfujesz, czy idziesz na dno razem z żaglowcem. To wciąga, uzależnia, staje się czymś najważniejszym.

Kiedy się starasz, efekty pojawiają się szybko. I choć niedawno szorowałeś pokład, dziś już głosem bosmana poganiaasz nowych adeptów pirackiej sztuki. Jutro będziesz dumnie nosił mundur pierwszego oficera i z wyższością patrzył na żółtodziobów. Aż pewnego dnia znajdzie się ktoś, kto powierzy ci własny żaglowiec i każe zaokrętować załogę. Wtedy, jako kapitan, wyruszysz na swoją pierwszą samodzielną wyprawę. I oby wiatry Ci sprzyjały, bo teraz to się dopiero zacznie.

BEZ OPAMIĘTANIA

Podstawowym błędem jest zagubienie granicy między pracą a życiem. Kto z nas nie słyszał zdania w stylu: „Kuchnia to całe moje życie!”. Przyzwyczailiśmy się, że szacunek do pracy jest największą z cnót i przestało nas razić, że szefowie kuchni są w stanie publicznie mówić o pracy jako o czymś najważniejszym w życiu. Kuchnia to jednocześnie praca, hobby, styl życia – wszystko. Pytanie brzmi,

czy to dobre podejście? Czy rzuciwszy się w wir pracy bez opamiętania, jesteś tak samo efektywny, jak człowiek wypoczęty? Czy pracując osiemdziesiąt godzin w tygodniu, możesz być jeszcze kreatywny? Muszę zrobić to sam, muszę dopilnować tego, potrzebuję coś sprawdzić – znajdzie się tysiące wymówek. Najczęściej się zakłada, że to tylko na początek, zanim sytuacja się nie ustabilizuje, zanim wszystko się nie poukłada. Odpocznę, kiedy moja kuchnia złapie rytm. Kiedy nie będzie żadnych wpadek, kiedy wszyscy będą zadowoleni, a stanowiska będą obsadzone samodzielnymi profesjonalistami. Nie oszukujmy się! To się nie wydarzy. Zawsze coś idzie nie tak. Taka jest ta praca. Nie ma idealnych szefów, zastępców, kucharzy, dostawców, kelnerów ani barmanów. W tej skomplikowanej nici zależności prawdopodobieństwo popełnienia błędu jest zbyt wielkie. Ten, kto myśli, że może się przed nimi ustrzec, z góry jest skazany na porażkę. Ten, kto myśli, że umie wszystko naprawić samodzielnie, zwyczajnie jest głupi.

PRZECIĄŻENIE SENSORYCZNE

Zawsze trochę mnie śmieszyło słowo przebodźcowanie. Co to w ogóle znaczy? To jakaś nowomowa? Jak można nie być w takim stanie, kiedy spędzasz dwanaście godzin w zamkniętym pomieszczeniu oświetlonym białym laboratoryjnym światłem. Wśród krzyków zmieszanych z brzękiem naczyń,

wyciem pieca konwekcyjnego i muzyką dudniącą z radia. Bodźce zewsząd wdzierają się do głowy, a na domiar złego każdy czegoś chce. Wolne, urlop, podwyżkę, pomoc i tak dalej. Trzeba nad tym zapanować, być chłodnym i rzeczowym, jednak takiego obciążenia nikt nie znieśnie bez przerwy.

Przeciążenie sensoryczne objawia się coraz częściej wśród wielu zawodów, ostrzegają psycholodzy. Nasz jest szczególnie narażony. Efekty mogą być różne: permanentne zmęczenie, nadwrażliwość, stres, wybuchy agresji. Najgorsze jednak, że to nie przechodzi po powrocie do domu. Normalne niegdyś relacje z bliskimi stają się odbiciem ciężkiej presji. Brakuje doznań i ciężko wysiedzieć w miejscu. Jednocześnie tęsknisz za powrotem do pracy i masz jej dość, ale oduczyłeś się już odpoczywać, spać, kochać. Oduczyłeś się żyć. Trochę jak z żołnierzami wracającymi z misji wojskowych, którym trudno odnaleźć się w normalnym świecie, choć będąc na wojnie, codziennie myśleli tylko o powrocie do domu. W skrajnych przypadkach prowadzi to do depresji i naprawdę poważnych problemów zdrowotnych.

NIE SPALAJ SIĘ!

Konkluzją powinno być zachęcenie do dbania o siebie, poświęcania czasu rodzinie i swoim pasjom. Powinienem namawiać Was do uprawiania sportu, do spacerów, do poświęcenia się dzieciom czy partnerom. To banał i wiedzą to wszyscy, nawet ci, którzy tak robią. Świadomość jest coraz większa wśród młodszych szefów. Potrafią podzielić swoje życie na obszary sacrum i profanum w taki sposób, żeby zdrowo funkcjonować. Znajdują sposoby na rozładowanie presji, czas na wyciszenie i złagodzenie emocji. Często po prostu czas dla

siebie. Dlatego namawiam Was do tego, żeby zająć, od czasu do czasu, do swojej głowy i zrobić mały bilans.

Jesteście lepsi, kiedy się nie spalacie. Osiągniecie więcej przemyślanymi działaniami niż prężeniem mięśni. Zbyt wielu naszych kolegów utonęło w odmętach desperacji, depresji, alkoholizmu, pracoholizmu i tak dalej. Nie zawsze widać to na pierwszy rzut oka, o czym przypomina nam wspomniany już sławny Tony, który wywołał wielkie zaskoczenie i smutek przedwczesnym odejściem. Być może, zamiast spalać się wewnątrz, wystarczy zdobyć się na odwagę i zagadać do nauczycielki języka angielskiego. Kto wie? Przecież wszystko może się wydarzyć...



MATEUSZ SULIGA

szef kuchni w Hotelu H15 Luxury Palace i restauracji Artesse w Krakowie

REKLAMA

Wynajmij profesjonalną zmywarkę gastronomiczną

Najwyższej jakości zmywarki.

Całkowicie niezawodne.
Ekonomiczne.
Ergonomiczne i łatwe w obsłudze.

Gwarancja i serwis przez cały okres najmu

Bezplatna dostawa, montaż i konfiguracja

Umowa bez pośredników

Brak inwestycji na start

Gwarancja i serwis przez cały okres najmu

Bezplatna dostawa, montaż i konfiguracja

Sprawdź ofertę dla swojego biznesu:
wynajmijzmywarke.pl



autor: Tomasz Wolski

Pizza – rzemiosło, PASJA I SMAK, KTÓRY ŁĄCZY LUDZI

Pizza to nie tylko jedzenie. To coś głębszego, coś, co ewoluje wraz z człowiekiem, rozwija się i w pewnym momencie staje się nieodłączną częścią życia. Tak było w moim przypadku. Przez lata pizza we mnie dojrzewała, aż w końcu przerodziła się w moją codzienność.

Dziś nie wyobrażam sobie dnia bez wyrabiania ciasta, testowania nowych kompozycji smakowych, ulepszania receptur. To nie jest tylko praca – to sposób na życie, który daje mi ogromną satysfakcję i poczucie spełnienia.

Tworzenie pizzy to dla mnie proces pełen pasji i zaangażowania, ale największą nagrodą jest reakcja ludzi. Ich uśmiech, zaskoczenie, wdzięczność, gdy odkrywają smaki, których wcześniej nie znali – to wszystko sprawia, że czuję sens swojej pracy. Każdy komplement, każda opinia mówiąca, że moja pizza jest najlepsza, daje mi motywację do dalszego doskonalenia się. Właśnie dlatego nieustannie szukam nowych smaków, eksperymentuję z fermentacją, analizuję strukturę ciasta i testuję składniki. Nie chodzi tylko o to, by pizza była dobra – chodzi o to, by była niezapomniana.

ZMIANA W POSTRZEGANIU PIZZY

Jeszcze kilka lat temu w Polsce pizza była traktowana głównie jako szybkie jedzenie – coś na wynos, do filmu, po imprezie. Liczyło się

głównie to, żeby była tania i sycąca. Nikt nie zwracał uwagi na jakość składników, sposób przygotowania czy autentyczność receptur. Pizza miała po prostu zapełnić żołądek i tyle.

Dziś to podejście uległo radykalnej zmianie. Ludzie coraz bardziej doceniają jakość i zaczynają traktować pizzę jako pełnoprawne kulinarne doświadczenie. Coraz częściej wybierają miejsca, gdzie pizza tworzona jest z pasją, z najlepszych składników, z dbałością o każdy detal. Nie wystarczy już byle jakie ciasto i przypadkowe dodatki – liczy się długi proces fermentacji, jakość mąki, rodzaj użytej oliwy, a nawet temperatura pieczenia. Goście chcą

Pizza neapolitańska

Moda czy fundament kulinarnego sukcesu?



Pizza neapolitańska uznawana za fundament kulinarnego sukcesu, to symbol włoskiej tradycji i rzemiosła.

Stowarzyszenie **AVPN** (Associazione Verace Pizza Napoletana) odgrywa kluczową rolę w zachowaniu autentyczności tego włoskiego specjału. Organizacja nie tylko chroni tradycyjne metody wytwarzania pizzy, ale również ustanawia jasne wytyczne, których przestrzeganie jest niezbędne do uzyskania certyfikatu AVPN.

Podstawowe zasady przygotowania pizzy neapolitańskiej wg AVPN obejmują m.in. użycie mąki typu 00, a także dopuszczają zastosowanie mąki typu 0 z niewielkim dodatkiem mąki typu 1. Ciasto, wyrabiane zarówno ręcznie, jak i mechanicznie, musi mieć idealną elastyczność oraz odpowiednią grubość, co wpływa na jego ostateczną strukturę i smak. Tradycyjne składniki takie jak pomidory pelati San Marzano, mozzarella di bufala i fior di latte oraz oliwa extra virgin są kluczowe dla autentycznego smaku.

W **ofercie Bidfood** znajdziesz zarówno produkty zatwierdzone przez AVPN, jak i profesjonalne wsparcie w naszej Akademii Pizzy.

Pizza neapolitańska to element włoskiej kultury i historii. Żeby przygotowywać ją zgodnie z zasadami AVPN, trzeba przejść kurs nigdzie indziej, jak w Neapolu. To ważne, aby poznać ludzi, którzy właśnie tam zajmują się pizzą od pokoleń i uczyć się od nich. Ponadto należy zadbać o odpowiedni piec – najlepiej pochodzący z Neapolu. No i oczywiście trzeba trzymać się historycznej receptury. Z perspektywy gości pizza neapolitańska, to dobry wybór, gdyż ma ona wszystkie cechy zdrowego dla naszego organizmu pokarmu. Jest lekkostrawna i wprawia nas w dobry humor – nigdy nie poczujemy się po niej źle!



Jędrzej Lewandowski, właściciel oraz pizzaiolo restauracji Zielona Górka z Pabianic, najlepszej pizzerii na świecie, która zwyciężyła w konkursie Best Pizzeria AVPN 2024

Pizza neapolitańska została wpisana na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO. Oznacza to, że jej tradycyjna receptura i sposób przygotowania są chronione jako element dziedzictwa kulinarnego. Od dziesięcioleci pizza ta powstaje według ściśle określonych zasad – ciasto zawiera niewielką ilość drożdży, a wszystkie składniki muszą być najwyższej jakości i świeże. Istotne są także detale, na przykład sposób przygotowania pomidorów – należy je rozdrabniać ręcznie, bez użycia blendera. Pizza neapolitańska wypiekana jest w piecu opalonym drewnem, co nadaje jej charakterystyczny smak i teksturę. W Polsce obecnie działa jedynie około 30 pizzerii posiadających certyfikat AVPN, który potwierdza zgodność z tradycyjną metodą wypieku. Lokale te cieszą się dużym uznaniem i są traktowane przez gości jako wyjątkowe miejsca, oferujące autentyczne doznania kulinarne.



Tomasz Apanasewicz, doradca kulinarny Akademii Pizzy, certyfikowany pizzaiolo AVPN



także wiedzieć, jak powstaje ich ulubiona pizza, skąd pochodzą składniki, jaka jest różnica między tradycyjną neapolitańską a jej nowoczesnymi wariantami.

To mnie niezwykle cieszy, bo pokazuje, że pizza zaczęła być traktowana jako rzemiosło, a nie tylko szybki posiłek. Właśnie ta zmiana w mentalności sprawia, że jako pizzaiolo mam jeszcze większą motywację do doskonalenia swojego warsztatu.

ŚWIADOMOŚĆ – KLUCZ DO DOSKONAŁEJ PIZZY

Największą różnicą między dawnym a obecnym podejściem do pizzy jest rosnąca świadomość – zarówno wśród klientów, jak i samych pizzaioli. Ludzie coraz bardziej zwracają uwagę na to, co jedzą, interesują się procesami fermentacji, strukturą glutenową ciasta, odpowiednią hydratacją. Już nie wystarczy po prostu

przygotować ciasta, rzucić mozzarelli i wrzucić placek do pieca – trzeba rozumieć każdy etap przygotowania, znać wpływ temperatury, czasu fermentacji i doboru mąki na końcowy efekt.

Osobiście

uwielbiam pracować na prefermentach. Dają one niesamowitą kontrolę nad strukturą ciasta, wpływają na smak i końcową teksturę. Każdego dnia testuję nowe rozwiązania, analizuję, jak czas fermentacji i różne techniki wyrabiania wpływają na finalny produkt. I choć nie ma jednej idealnej receptury, jest nieustanne dążenie do perfekcji. To właśnie ciągle poszukiwanie doskonałości sprawia, że pizza nigdy się nie nudzi i staje się coraz lepsza.

PIZZA PREMIUM – PRZYSZŁOŚĆ CZY CHWILOWA MODA?

Często słyszę pytanie: czy pizza premium to tylko chwilowy trend, czy może stała zmiana w gastronomii? Dla mnie odpowiedź jest oczywista – to naturalna ewolucja. Coraz więcej osób rozumie, że pizza nie musi być fast foodem. Klienci gotowi są zapłacić więcej za produkt najwyższej jakości, przygotowany z prawdziwie rzemieślniczą precyzją z najlepszych składników.

Pizza premium to nie tylko ekskluzywne dodatki jak trufle czy wołowina wagyu. To przede wszystkim przemyślany proces, czyli dbałość o każdy etap produkcji – odpowiednia mąka, oliwa, długość fermentacji, precyzyjny dobór składników. Wysokiej jakości mozzarella di bufala, pomidory San Marzano, oliwa z pierwszego tłoczenia – to wszystko naprawdę robi różnicę i wpływa na finalny smak.

TRADYCJA KONTRA NOWOCZESNOŚĆ

Pizza neapolitańska to klasyka – cienkie ciasto, puszyste ranty, prostota składników. To styl, który przetrwał wieki i wciąż zachwyca swoją autentycznością. Ale pizza, jak każde rzemiosło, ewoluje. Neapolitana contemporanea, nowoczesna wersja pizzy neapolitańskiej, wprowadza większą hydratację, dłuższą fermentację i bardziej dopracowaną strukturę ciasta.

Tradycja i nowoczesność nie muszą się wykluczać – wręcz przeciwnie, mogą doskonale się uzupełniać. Kluczowe jest to, by szanować fundamenty rzemiosła, ale jednocześnie stale poszukiwać nowych, lepszych rozwiązań.

JAKOŚĆ I UMIAR – SEKRET DOSKONAŁEJ PIZZY

Uwielbiam prostotę. Dobre pomidory, mozzarella, bazylia i oliwa – to wystarczy, by stworzyć coś niezwykłego. Ale cenię też starannie dobrane dodatki – dojrzewające wędliny, intensywne sery, sezonowe warzywa. Istotne jest jednak to, by nie przesadzać. Pizza nie lubi przeładowania – składniki muszą harmonijnie się komponować, a nie walczyć o dominację na talerzu.

Co zatem powinna oferować nowoczesna pizzeria? Moim zdaniem dobra pizzeria to nie tylko jedzenie, ale całe towarzyszące mu doświadczenie. Otwarta kuchnia, przytulne wnętrza, przemyślane menu. Zawsze powtarzam: lepiej mieć pięć perfekcyjnie dopracowanych pizz niż dwadzieścia przypadkowych. Liczy się jakość, nie ilość.

Niektórzy pytają, czy certyfikaty mają znaczenie. Moim zdaniem – ogromne. Szkolenia to nie tylko dyplom, ale przede wszystkim wiedza. Możliwość uczenia się od najlepszych pizzaioli, uczestnictwo w konkursach, poznawanie nowych technik – to wszystko pozwala się rozwijać – to wszystko pozwala się rozwijać i doskonalić warsztat.

Jaka przyszłość czeka pizzę? Myślę, że najważniejszym kierunkiem rozwoju nowoczesnych pizzerii będzie dążenie do coraz większej profesjonalizacji. W przyszłości coraz więcej pizzerii skupi się na specjalizacji, zamiast oferować wszystko naraz. Goście będą jeszcze bardziej świadomi, oczekując najwyższej jakości. Być może pojawią się nowe style podania, nowe metody wypieku, ale jedno jest pewne – pizza nie zniknie. Wręcz przeciwnie, stanie się jeszcze lepsza.

Dzięki temu nadal będę eksperymentować jako pizzaiolo, doskonalić ciasto, szukać perfekcji. Bo pizza to dla mnie coś więcej niż jedzenie. To pasja, która nigdy się nie kończy.



TOMASZ WOLSKI

certyfikowany pizzaiolo AVPN i Accademii Pizzaioli Polska, właściciel pizzerii Sogno w Krościenku nad Dunajcem



Transgourmet i Selgros PONOWNIE ZE ZŁOTYM LAUREM KLIENTA!

Kolejne prestiżowe wyróżnienie dla Transgourmet Foodservice i Selgros HoReCa! Oferta produktowa i usługowa firmy zdobyła uznanie klientów gastronomicznych, co potwierdza Złoty Laur Klienta 2025 w kategorii zaopatrzenie dla HoReCa. To dowód na to, że profesjonalizm, jakość oraz szeroka oferta dedykowana gastronomii stanowią klucz do satysfakcji klientów.

PRESTIŻOWE WYRÓŻNIENIE

Laur Klienta to jedno z najbardziej cenionych wyróżnień konsumenckich w Polsce. Przyznawany jest na podstawie ogólnopolskiego plebiscytu, który od ponad 20 lat pomaga Polakom w wyborze najlepszych produktów i usług. Tytuł ten otrzymują firmy cieszące się największym uznaniem konsumentów, którzy oddają swoje głosy w ponad 300 kategoriach.

– To dla nas ogromny zaszczyt i motywacja do dalszego doskonalenia oferty! Każdego dnia wspieramy tysiące przedsiębiorców z sektora gastronomicznego – od restauracji i hoteli, przez bistra i food trucki, aż po stołówki, firmy cateringowe czy punkty zbiorowego żywienia – mówi Cezary Furmanowicz, Dyrektor Marketingu Transgourmet Polska, operatora marek Transgourmet Foodservice i Selgros.

Starannie wyselekcjonowane produkty w dużych i wydajnych opakowaniach, marki

własne dedykowane dla HoReCa, nowoczesna flota transportowa, 100 proc. service level oraz indywidualne podejście do każdego klienta sprawiają, że Transgourmet i Selgros to synonim rzetelności i najwyższej jakości w branży.

WSZECHSTRONNY PARTNER DLA GASTRONOMII

Klienci branży gastronomicznej szczególnie cenią elastyczność oraz możliwość wyboru sposobu zaopatrzenia swojego lokalu. Mogą zdecydować się na wygodne dostawy bezpośrednio do miejsca prowadzenia działalności, bądź zakupy stacjonarne w halach Selgros – rozwiązanie, które cieszy się dużą popularnością wśród gastronomów. Zakupy w hali pozwalają na dostęp do licznych promocji oraz jeszcze szerszego asortymentu niż w dowozie. To także doskonała

opcja dla tych, którzy preferują osobiście dobierać produkty zgodnie z aktualnymi potrzebami biznesowymi.

Klienci cenią także szeroki wybór dedykowanych gastronomii produktów marek własnych Transgourmet Economy i Topseller, które są najtańsze w ofercie i pomagają zoptymalizować koszty w każdej gastronomicznej kuchni. To rozwiązanie szczególnie doceniane przez przedsiębiorców poszukujących wydajnych produktów w najlepszej cenie.

– Dziękujemy naszym klientom za zaufanie i wybór Transgourmet i Selgros! Mogę zapewnić, że „nie spoczniemy na laurach” i nieustannie będziemy podnosić jakość naszych usług oraz rozwijać ofertę, dostosowując ją do dynamicznie zmieniających się wymagań rynku gastronomicznego – dodaje Cezary Furmanowicz.



autor: Tomasz Szypuła

Trendy lodowe NA NADCHODZĄCY SEZON

Przed nami kolejny sezon lodowego szaleństwa. Lodziarstwo to sztuka, która zaskakuje smakiem i najwyższą jakością. Podpowiem, w czym tkwi klucz do sukcesu!

Od lat z pasją prowadzę rodzinną lodziarnię Lody Szypuła 1974. Lody to nie tylko mój zawód, ale przede wszystkim ogromna miłość, którą dzielę się z naszymi gośćmi w lodziarniach w Baborowie i Raciborzu. Moim celem jest zarówno tworzenie doskonałych lodów rzemieślniczych, jak i promowanie polskiego lodziarstwa w kraju i na świecie. Udział w prestiżowych konkursach lodziarskich przyniósł mi wiele nagród i wyróżnień, co potwierdza, że warto inwestować w jakość, kreatywność i najlepsze składniki.

Poza prowadzeniem lodziarni dzielę się swoją wiedzą i doświadczeniem, szkoląc przyszłych lodziarzy. Prowadzę Akademię Lodowe Inspiracje, a także współpracuję z międzynarodową szkołą cukierniczą Ashanti w Łodzi. Wierzę, że prawdziwe rzemiosło wymaga nieustannego doskonalenia i przekazywania wiedzy kolejnym pokoleniom.

Moja filozofia opiera się na trzech kluczowych filarach: pasji, wiedzy i surowcach. Najlepsze lody powstają tylko z doskonałej jakości składników, najlepiej tych lokalnych, połączonych w odpowiednich proporcjach i poddanych starannemu procesowi produkcji. To właśnie pasja nie zna granic i pozwala na tworzenie unikalnych, często zaskakujących, wyszukanych smaków.

W naszych lodziarniach od zawsze królują klasyczne kompozycje, takie jak śmietankowe, truskawkowe i czekoladowe, a od ponad dekady dołączyły do nich słony karmel, pistacja oraz mango-marakuja.



JAK DAWNIEJ



Nowości



POPCORN Z SOSEM KARMELOWYM



CINNAMON ROLL



Chwile, do których wracasz

Wśród najbardziej cenionych przez gości smaków znajdują się także moje autorskie kompozycje, które zdobyły uznanie w konkursach branżowych. W 2017 roku nagrodzone zostały m.in. lody z awokado ze styryjskim olejem z pestek dyni i czerwonym pieprzem, sorbet z malin, buraka i rozmarynu oraz czekolady muscovado. Kolejne lata przyniosły wyróżnienia dla takich smaków jak „Cud, miód i orzeszki” – czyli lody jogurtowe z miodem gryczanym i karmelizowanymi orzechami włoskimi, „Lody Hyćka” z kwiatami i owocami czarnego bzu czy lody waniliowe z karmelizowanym mlekiem w proszku.

Z każdym sezonem w lodziarstwie pojawiają się nowe trendy, które staram się śledzić i interpretować na swój sposób. Klasyka zawsze pozostanie fundamentem, ale coraz większą popularność zyskują lody viralowe, inspirowane światowymi

hitami kulinarnymi. Przykładem jest luksusowa dubajska czekolada, która stała się prawdziwą sensacją na targach Sigep World w Rimini oraz Expo Sweet w Warszawie.

Klienci uwielbiają lody o złożonych strukturach – kremowej bazie, chrupiących dodatkach i variegato, który przełamuje smak i stanowi prawdziwą wisienkę na torcie

Klienci uwielbiają lody o złożonych strukturach – kremowej bazie, chrupiących dodatkach i variegato, który przełamuje smak i stanowi prawdziwą wisienkę na torcie. Coraz częściej sięgamy także po smaki inspirowane domowymi wypiekami, takimi jak sernik z malinami, brownie czy ciasto cytrynowe, ponieważ przywołują one wspomnienia z dzieciństwa i domowej kuchni jak u babci.

Rosnąca świadomość zdrowego odżywiania wpłynęła na rozwój nowych kategorii lodów, takich jak lody wegańskie, szczególnie popularne w dużych miastach. Dzięki odpowiedniemu bilansowi składników i nowoczesnym technologiom produkcji możemy tworzyć szeroką gamę smaków bez użycia produktów mlecznych. Kolejną kategorią są lody „bez cukru”, w których tradycyjną sacharozę zastępujemy polioliolami, takimi jak ksylitol i maltitol. Nie zapominajmy także o sorbetach owocowych, które pozwalają na pełne wykorzystanie sezonowych owoców i tworzenie ciekawych, orzeźwiających kompozycji. Paleta barw i smaków jest nieograniczona. Na ostatnich mistrzostwach Polski podczas Expo Sweet stworzyłem polski sorbet z kaszubskiego rokitnika przełamany słodką morelą – prosty, ale niezwykle intensywny w smaku.

Owoce sezonowe dają także możliwość kreowania koktajli lodowych. Jeżeli mamy sezon na truskawki, jagodę kamiczaką, jagodę leśną, borówkę czy jeżynę, to oprócz tego, że możemy stworzyć z nich świetne sorbety, to po dodaniu do receptury śmietanki kremówki, kwaśnej śmietany czy jogurtu stworzymy coś nieoczywistego, czyli na przykład lody właśnie o smaku koktajlu truskawkowego.

Coraz bardziej fascynuje mnie również temat lodów gastronomicznych, które mogą być elementem wytrawnych dań. Dzięki precyzyjnej kontroli nad temperaturą zamrażania mogę tworzyć lody o nieoczywistych smakach, takich jak

cheddar z sosem mango-marakuja i czerwonym pieprzem czy bufala na grzance czosnkowej z karmelizowanymi pomidorkami i olejem bazyliowym. Takie lody mogą się świetnie sprawdzić w restauracji jako przystawka.

Na tegorocznych targach Expo Sweet przygotowałem lody chrzanowe z chipsem bekconowym, podawane na słonym krakersie – kompozycję nieprzewidywalną, ale niezwykle ciekawą. Uwielbiam współpracę z szefami kuchni, którzy mają niesamowity zmysł łączenia różnych smaków i struktur. Sam jestem absolwentem Technikum Gastronomicznego w Raciborzu, dlatego gotowanie zawsze było mi bliskie. Moje doświadczenie kulinarne często przenoszę do świata lodów, poszukując nowych, intrygujących połączeń.

W lodziarstwie rzemieślniczym kluczowe jest dbanie o jakość surowców. Choć rynek oferuje wiele gotowych półproduktów, warto świadomie wybierać te, które faktycznie podnoszą jakość lodów. Zastanawiam się jednak, czy składniki, które mamy dziś, są równie naturalne jak te sprzed 30 lat. Kiedyś jeździłem z tatą po świeże mleko i jajka do lokalnych gospodarzy, a cukier pochodził z pobliskiej cukrowni w Baborowie. Dziś żywność wygląda inaczej, dlatego tak ważne jest poszukiwanie sprawdzonych dostawców i rzemieślniczych metod produkcji.

Patrząc na zbliżający się sezon lodowy – już 51. w historii naszej rodzinnej lodziarni – wiem, że kluczem do sukcesu jest ciągłe poszukiwanie, eksperymentowanie i odkrywanie nowych smaków. Bądźmy rzemieślnikami, testujmy, doświadczajmy! Tylko dzięki pasji i zaangażowaniu można stworzyć prawdziwie wyjątkową lodziarnię, w której każdy smak ma swoją historię. Rzemiosło to nie tylko technika – to serce, emocje i chęć dawania gościom tego, co najlepsze.



TOMASZ SZYPUŁA
mistrz Polski
w lodziarstwie
rzemieślniczym,
właściciel lodziarni
Lody Szypuła
1974 w Baborowie
i Raciborzu

Skyr z Piątnicy

teraz w nowym, większym opakowaniu

1 Zero tłuszczu 2 Dużo białka 3 Najlepsza jakość ○ ○ ○ ○ ○ ○





autor: Sebastian Cichy

Nabiał

– MIĘDZY TRADYCJĄ A SMAKIEM

Nabiał od wieków stanowi niezwykle istotny element naszej diety. Jego obecność w kuchni jest niepodważalna – odgrywa kluczową rolę zarówno w codziennym jadłospisie, jak i w wykwintnych daniach serwowanych w najlepszych restauracjach świata.

Produkty mleczne dostarczają nie tylko cennych składników odżywczych, ale także pełnią funkcję bazową dla wielu kulinarnych specjalów. Ich różnorodność pozwala na szerokie zastosowanie zarówno w kuchni domowej, jak i w profesjonalnej gastronomii.

Nabiał to grupa produktów spożywczych, obejmująca mleko i jego wszelkie przetwory: sery, twarogi, jogurty, kefiry, maślanki, śmietanę oraz masło. Każdy z tych produktów ma unikalne właściwości, które czynią go niezastąpionym składnikiem diety. Są one bogatym źródłem wapnia, niezbędnego choćby do utrzymania zdrowych kości i prawidłowego funkcjonowania układu nerwowego. Ponadto nabiał dostarcza cennych białek, tłuszczów oraz innych wartościowych składników odżywczych.

Warto zwrócić uwagę na fakt, że nabiał pełni istotną funkcję w kuchniach całego świata. Na przykład sery to nieodzowny element dań kuchni włoskiej – od mozzarelli w klasycznej marghericie po parmigiano w makaronach. Włoska kuchnia słynie z bogactwa nabiału, który odgrywa w niej niezwykle ważną rolę. Nic dziwnego – Włosi od wieków doskonalą sztukę produkcji serów i przetworów mlecznych, tworząc produkty o unikalnym smaku i konsystencji. Jednym z najbardziej znanych włoskich serów jest parmezan

(Parmigiano Reggiano), dojrzewający nawet kilka lat i wykorzystywany do dań makaronowych, sałatek czy risotto. Mozzarella di Bufala, produkowana z mleka bawolego, jest niezastąpionym składnikiem pizzy margherity, caprese czy świeżych bruschett. Ricotta to z kolei delikatny ser serwatkowy, który świetnie sprawdza się zarówno w słodkich, jak i wytrawnych potrawach, zaczynając od nadzienia do ravioli po kremowe desery jak cannoli. Włoska kuchnia pokazuje, jak wszechstronnie można wykorzystać nabiał, łącząc go z aromatycznymi ziołami, oliwą i warzywami, co czyni ją jedną z najpopularniejszych i uwielbianych na świecie.

Jogurt to z kolei nieodłączny składnik kuchni bliskowschodniej, wykorzystywany do przygotowywania sosów, dipów czy

dań mięsnych. Sery pleśniowe, takie jak camembert czy roquefort, stanowią natomiast bazę dla wyrafinowanych przystawek w kuchni francuskiej.

Polska kuchnia również czerpie pełnymi garściami z bogactwa nabiału. Twaróg jest podstawą serników i pierogów, śmietana wzbogaca smak zup i sosów, a masło stanowi nieodłączny element tradycyjnych wypieków. Jednym z najczęściej wybieranych produktów mlecznych jest jogurt, który można spożywać samodzielnie lub wykorzystywać jako bazę do sosów, dressingów i deserów.

Z mojego trzydziestoletniego doświadczenia w gastronomii wynika, że nabiał jest niezastąpiony w profesjonalnej kuchni. Coraz częściej spotykam się z nowoczesnymi interpretacjami tradycyjnych potraw, w których nabiał odgrywa kluczową rolę. Na przykład zamiast klasycznego twarogu do sernika wykorzystuje się jogurt grecki, co nadaje mu lżejszą i bardziej aksamitną konsystencję. To świetna propozycja dla gości, którzy poszukują znanych smaków w nieco odświeżonej wersji.

Współczesna kuchnia nieustannie eksperymentuje, łącząc różne rodzaje nabiału w zaskakujące kompozycje smakowe. Szefowie kuchni wykorzystują innowacyjne techniki kulinarne, by nadać nowy wymiar temu, co na pozór znane. Popularne są fuzje smaków, takie jak ser koziego z owocami czy ser pleśniowy w połączeniu z orzechami i miodem. Przykładem może być tarta z serem kozim, cukinią i orzechami włoskimi – propozycja, która łączy delikatność sera z chrupkością orzechów i warzyw.

Nie można też zapominać o serach dojrzewających, które stanowią podstawę wyrafinowanych desek serów, serwowanych na spotkaniach towarzyskich. Polski ser długodojrzewający doskonale komponuje się z zielonymi winogronami, a camembert i gorgonzola z figami i miodem. Aby uzupełnić to doświadczenie smakowe, warto podać do tego chrupiące, ciepłe grzanki. Gwarantuję, że będzie to idealne dopełnienie spotkania.

Często pojawia się pytanie, czy jajka można zaliczyć do grupy nabiału. Choć mają podobne wartości odżywcze – bogate w białko, tłuszcze i minerały – nie zawierają mleka, więc formalnie nie należą do tej kategorii. Mimo to odgrywają kluczową rolę w gastronomii zarówno w potrawach wytrawnych, jak i deserach.

Warto zwrócić uwagę na trend kupowania produktów od lokalnych dostawców. Sery kozie, które cieszą się coraz większą popularnością, są doskonałym przykładem wartościowego, naturalnego produktu. Osobiście kupuję je u mojego przyjaciela Tomka, który prowadzi małą manufakturę na Kaszubach. Lokalne wyroby wyróżniają się niepowtarzalnym smakiem i wysoką jakością, dlatego warto sięgać po polskie produkty, wspierając jednocześnie rodzimych producentów. Ponadto warto wybierać produkty sprawdzone i wysokiej jakości.

Nabiał to nie tylko codzienny składnik naszej diety, ale także inspiracja do kulinarnych eksperymentów. Od tradycyjnych potraw po nowoczesne interpretacje – mleko i jego przetwory odgrywają kluczową rolę w gastronomii na całym świecie. Bogactwo smaków i możliwości, jakie daje nabiał, sprawiają, że jego rola w kuchni nigdy nie straci na znaczeniu. Bez względu na to, czy wybieramy tradycyjne polskie sery, śródziemnomorskie jogurty czy egzotyczne przetwory mleczne, nabiał zawsze pozostaje fundamentem wielu kulinarnych arcydzieł.



SEBASTIAN CICHY
współwłaściciel
i szef kuchni
w restauracji KonCi
by Sebastian Cichy
w Bolszewie

REKLAMA

W asortymencie firmy Viands znajdują Państwo mnóstwo ciekawych najwyższej jakości produktów, które świetnie nadają się do produkcji lodów, tortów, ciast, tartalet, babeczek i ptysi

Oferujemy na przykład:

- Błonnik roślinny do stabilizacji lodów;
- Rozwiązania do lodów wegańskich, bez dodatku cukru czy alkoholowych również oparte na błonnikach;
- Cremino pistacjowe z kawałkami karmelizowanych pistacji;
- Cremino pistacjowe i ciemną stracciatellę, która tworzy świetne duo do kreacji lodów o smaku dubajskiej czekolady;

- Cremino o smaku orzechowo-kakaowym z kawałkami orzechów laskowych;
- Gęstą polewę o smaku marakui z pestkami;
- Przekładkę z wiśni amarena;
- Soki Sam Sok z owoców jagodowych w małych szklanych butelkach;

Zapraszamy do kontaktu, chętnie opowiemy o produktach i podzielimy się inspiracjami na nowe desery.



oferty B2B: mail@viands.pl



tel. 48 664 59 90

Viands®

autor: Piotr Gutowski

Wiosenna KARTA KOKTAJLI

Wkraczamy w czas wiosny. Ludzie porządkują ogrody lub podwórka, a barmani zaczynają porządkować bary, ścierając zimowy kurz i pracując nad wiosennymi koktajlami. Oto sposób, jak sprawić, aby goście szybko zapomnieli o chłodzie i śniegu.

Dzień jest coraz dłuższy, każdy nieco bardziej uśmiechnięty, słońce coraz mocniej rozpieszcza nas swoimi promieniami – jeszcze tylko kilka dni i wszyscy zapomnimy o zimowym chłodzie.

Zima to okres, kiedy większość gości podczas wizyty w barach poszukuje mocnych, wyrazistych, często ziołowych i rozgrzewających, doznań, a w koktajlach dominują nuty smakowe imbiru, miodu, goździków i cynamonu. Natomiast wiosną nasi goście tęsknią za orzeźwieniem i smakiem świeżych cytrusów, dlatego będą od nas wymagać lekkich, owocowych propozycji.

Żegnając zimę, wchodzimy w czas, gdy przyroda budzi się do życia i powinniśmy to wykorzystać. Już za kilka dni pojawią się pierwsze kwiaty, pędy, zioła.

– Wraz z dłuższymi dniami i otwierającymi się ogródkami gastronomicznymi, więcej czasu będziemy spędzać na zewnątrz, korzystając ze słońca, którego brakowało nam przez całą zimę. Wiosna to idealny czas na wykorzystywanie zarówno sezonowych, jak i lokalnych produktów, ale nie tylko! Z przyjemnością sięgamy również po tropikalne smaki, często przywiezione z zimowego „ładowania baterii” podczas wakacyjnych wyjazdów. Na pewno częściej sięgamy po pozycje o niższej zawartości alkoholu, często delikatne, orzeźwiające, z lekką nutką... czegoś ciekawego! W portfolio firmy Pinot znajdziecie wiele interesujących produktów, które pozwolą Wam przygotować pyszne koktajle. Znajdziecie je na stronie internetowej dystrybutora, w sklepach specjalistycznych, najlepszych koktajlbarach oraz cenionych restauracjach – podkreśla Marcin Szyma, Pinot Wine & Spirits Brand Ambassador.

Uważam, że barman, któremu zależy na zaskakiwaniu swoich przyjaciół po drugiej stronie baru, powinien eksperymentować w ogrodzie i korzystać z dobra otaczającej nas natury, jeśli oczywiście ma do tego warunki. Podręcznym barmańskim ogródkiem może stać się choćby parapet w lokalu, na którym można uprawiać zioła w doniczkach, takie jak mięta, bazylia, koperek, rozmaryn i wiele innych. Dodają bardzo dużo świeżości i orzeźwienia. Idealnym przykładem będzie dodanie do

klasycznego ginu z tonikiem młodego kopru lub lubczyku.

Mimo że gin tonic to minimalistyczny drink, moim zdaniem idealnie sprawdza się w nieoczywistych połączeniach. Jałowcowy charakter ginu idealnie współgra nie tylko z ziołami, ale także z owocami, takimi jak maliny, agrest czy, pojawiające się nieco później, czereśnie. Możemy też dodać zielonego ogórka, cytrusy oraz świeże kwiaty. Dodatkowo bąbelkowa tekstura toniku zapewni oczekiwane orzeźwienie, a jego gorzyc mocno podkreśli smaki naszych wiosennych dodatków.

Wskazałem na tak prosty koktajl, który będzie łatwy w odtworzeniu, szczególnie dla młodych barmanów, bo osobiście bardzo cenię minimalizm. Oczywiście w zależności od kreatywności może być bardzo zaskakujący, ponieważ możemy do niego dodać niemalże wszystko. Ponadto to klasyczna propozycja, która daje niebywale pole do manewru, uwzględniając także narastający trend koktajli bezalkoholowych. Na rynku napojów bezalkoholowych pojawia się coraz więcej ginów zero. Szczerze polecam nasze krajowe, najlepiej kraftowe, produkty, które cechuje wysoka jakość.

Barmanom poszukującym wiosennych inspiracji polecam też wybrać się na spacer do lasu. Leśna przestrzeń to prawdziwa kraina smaków i aromatów, zielona apteka i źródło energii oraz motywacji! To raj przede wszystkim dla poszukiwaczy splendid food chcących

**DOSTĘP DO TYCH TREŚCI MOGĄ MIEĆ WYŁĄCZNIE
PRZEDSIĘBIORCY ZAJMUJĄCY SIĘ PRODUKCJĄ,
OBROTEM HURTOWYM ORAZ HANDELEM
NAPOJAMI ALKOHOLOWYMI.**

**USTAWA Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 1982R.
O WYCHOWANIU W TRZEŹWOŚCI
I PRZECIWDZIAŁANIU ALKOHOLIZMOWI.**

wprowadzać do koktajli składniki o wielu dobroczynnych właściwościach. To doskonały sposób na zaskoczenie gości. Gorąco zachęcam do wprowadzenia takiej idei w wiosennej karcie.

Idealnym przykładem wiosennego leśnego skarbu typu splendid food jest oskoła – woda pozyskiwana z pnia brzozy. Jest to idealna baza do przygotowania naparu herbacianego na zimno – cold brew. Cechuje ją delikatny, słodkawy drzewny posmak, a do tego jest to bardzo zdrowy składnik, mocno nasycony witaminami. Do przygotowania takiego cold brew możemy wykorzystać zieloną herbatę lub mieszanek ziołową o smaku owoców leśnych. W ten sposób uzyskamy iście wiosenną bazę zarówno do koktajli alkoholowych, jak i bezalkoholowych, które będą inspirowane leśnymi podróżami.

– Tworząc wiosenną kartę koktajli, warto sięgać po składniki, które łączą naturalność z intensywnym smakiem. Świetnym wyborem będą owocowe nuty, takie jak brzoskwinia czy ananas, które nadadzą koktajlom świeżość i lekkość. Pamiętajmy, że goście coraz bardziej cenią produkty o krótkim składzie, dlatego warto wybierać syropy bazujące na naturalnych aromatach i barwnikach – między innymi to wyróżnia produkty Fabbri. Kluczem jest balans – wykorzystanie wysokiej jakości składników pozwala podkreślić naturalną esencję owoców, tworząc wyjątkowe kompozycje smakowe na nowy sezon – zaznacza Federico Fabbri, Beverage Export Director Fabbri – włoskiej marki, której syropy, sosy i dodatki barmańskie są importowane i dystrybuowane w Polsce przez firmę Gourmet Foods.

Składnikami, które też powinny być uwzględnione w wiosennych kartach, będą: syrop z młodych pędów sosny, syrop z bzu, lilak pospolity w postaci syropu lub kordiału i bardzo aromatyczny syrop z mniszka lekarskiego, który mocno kojarzy się z wiosną. Nie możemy też zapomnieć o miodzie z lipy będącym prawdziwą słodką wiosną. To produkty, które możemy przygotować osobiście, co będzie wymagało sporego nakładu pracy, lub kupić.

– Wiosną polecam syropy 68Bar m.in. z kwiatu czarnego bzu – jego delikatny, kwiatowy smak komponuje się z miętą, limonką oraz winem musującym, pozwalając na przygotowanie kultowych koktajli, jak Hugo, również w wersji NoLo. Świetnie sprawdzi się marakuja, która wnosi egzotyczną nutę i przełamuje słodcy kwasowością. Róża to wybór dla miłośników subtelnej elegancji – dodając ją, stworzysz koktajle o aromatycznym, lekko perfumowanym charakterze np. w zestawieniu

z maliną lub cytryną z tonikiem. Doskonałym dodatkiem do wiosennych lemoniad jest syrop lawendowy, który w połączeniu z cytryną, limonką i gałązką rozmarynu tworzy orzeźwiający napój o ziołowym charakterze. Imbir wnosi pikantność i podkreśla smak koktajli owocowych, natomiast melon i arbuz to kwintesencja świeżości – idealne do spritzów – mówi Adam Dulski, specjalista ds. rozwoju kategorii kawy i napoje w Bidfood.

Ciekawym pomysłem na urozmaicenie wiosennych kombinacji będą też infuzowane przez nas alkohole mocne. Wódka czy gin mogą w prosty sposób nabrać wiosennych aromatów – wystarczy, że do wybranego trunku dodamy na przykład zieloną herbatę i uzyskamy orzeźwiający smak, a propozycja Gin Tea na bazie infuzowanego ginu będzie niemałym zaskoczeniem.

Syropy, infuze, bazy lemoniadowe, wszystko to możemy wykorzystać w koktajlach typu sour lub collins, które idealnie nadają się do wiosennej karty. Słodko-kwaśne propozycje i dobrze zbalansowane owocowe smaki będą wiosną wyjątkowo wprowadzały w miły nastrój.

Pamiętajmy też o potencjale wody mineralnej i wina musującego. Bąbelkowa konsystencja powoduje, że koktajl się otwiera i uwypuklają się wszystkie nuty zapachowe i smakowe. Nie powinno zatem zabraknąć w wiosennej karcie klasycznych koktajli typu Hugo Spritz, Aperol Spritz czy Limoncello Spritz. Najlepiej przygotować je zarówno w wersji alkoholowej, jak i bez alkoholu, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom gości.

Świat miksiologii nie stoi w miejscu. Oprócz nowych technik i sposobu postrzegania

koktajli pojawiają się też nowe mody. Obok dobrze już znanej i cenionej przeze mnie zasady minimum waste, w tym roku zaobserwować można wkraczający trend koktajli ekologicznych, co wynika z rosnącej świadomości ekologicznej konsumentów.

Dzięki temu, że 2025 rok w świecie barmanów będzie wyjątkowo ekologiczny, przyniesie wiele nowych innowacji. Z zainteresowaniem obserwuję scenę barmańską w Polsce i zagranicą. Nowoczesne techniki, jakie się pojawiają, mogą przynieść nam wiele niespotykanych dotąd za barem rozwiązań. Mowa tu, oczywiście, o wkraczającej do naszej branży pewnym krokiem sztucznej inteligencji. Już są pierwsze szkolenia barmańskie z zakresu wykorzystania tego mechanizmu. Polecam każdemu poświęcić trochę czasu na sprawdzenie, co może nam zaproponować to rozwiązanie w ramach komponowania wiosennej karty koktajlowej.

Goście przywiązują coraz większą wagę do zdrowego stylu życia, przez co rośnie trend alternatywny dla klasycznych koktajli alkoholowych. Pamiętajmy o tym i starajmy się nie ograniczać, projektując wiosenną kartę, tylko do takich koktajli jak Mojito czy Piña Colada. Według mnie w każdej karcie powinno znaleźć się miejsce na propozycję z procentami oraz twist niezawierający alkoholu. Jako przykład możemy podać Negroni, który dzięki dużej dostępności produktów zero możemy odtworzyć w bardzo ciekawy sposób. Rosnąca popularność lekkich drinków o niskiej zawartości alkoholu też powinna być wzięta przez nas pod uwagę.

Podsumowując, przy projektowaniu wiosennej karty pamiętajmy, że powinniśmy wychodzić naprzeciw oczekiwaniom gości, których często dobrze znamy. Starajmy się wykorzystywać to, co mamy w zasięgu ręki. Bardzo często barmani sięgają po egzotyczne smaki, co oczywiście

jest ciekawe, lecz pamiętajmy, że nasze lasy i łąki także są pełne nie tylko kolorów, ale też naturalnego bogactwa smakowego. Nie bójmy się w pracy nowoczesnych rozwiązań i technik, ale oddajmy też hołd sprawdzonej klasycie. Szczególnie wiosną skupmy się na obniżonej zawartości alkoholu, gdyż ten trend mocno narasta i tak naprawdę jest to dopiero początek tego, czego będzie od nas wymagał rynek. Bez względu na to, czy jesteśmy nowicjuszami, czy profesjonalistami, odważmy się eksperymentować. Niech wiosna, która zawsze zachwyca, będzie inspiracją, aby Wasze koktajle zachwycały smakiem, zapachem i pomysłowością. Życzę wszystkim koleżankom i kolegom z branży powodzenia i niekończącej się twórczej weny!



PIOTR GUTOWSKI
zwycięzca
III Mistrzostw Polski
Barmanów Koktajli
Bezalkoholowych,
barman w Pubie JAN
w Łądku-Zdroju

REKLAMA

Dla szefów wszystkich kuchni

Zyskujesz:

- indywidualne ceny
- 100% Service Level i gwarancję świeżości
- duże opakowania gastronomiczne
- szeroki wybór marek własnych tg Economy i Topseller

obserwuj nas na
LinkedIn

Skontaktuj się z nami

transgourmet.pl
kontakt@transgourmet.pl
0 800 467 322

selgros.pl/horeca
horeca@selgros.pl
0 800 505 105

Sto numerów, TYSIĄCE HISTORII – ŚWIĘTUJEMY SETNE WYDANIE „SZEFA KUCHNI”

Sto numerów temu ruszyliśmy w tę podróż z jednym celem: dostarczać Wam wiedzę, inspiracje i świeże spojrzenie na to, co dzieje się w sektorze HoReCa. „SzeF Kuchni Magazyn Branży Gastronomicznej” to narzędzie pracy dla profesjonalistów.

Od 2016 roku śledzimy zmieniające się trendy, rozmawiamy z ekspertami, analizujemy wyzwania, które stają przed restauratorami, właścicielami lokali gastronomicznych, szefami kuchni, menedżerami, cukiernikami, barmanami, kelnerami, dostawcami, a także wszystkimi osobami związanymi z sektorem HoReCa. Dziś świętujemy ten wyjątkowy moment i patrzymy w przyszłość – nie po to, by wystawiać sobie laurkę, ale by docenić ludzi, którzy codziennie kształtują tę branżę.

100 NUMERÓW – JAK ZMIENIŁA SIĘ BRANŻA?

Od pierwszego wydania byliśmy świadkami prawdziwej rewolucji. Pamiętacie boom na kuchnię molekularną? Eksperymenty z piankami, sferyfikacją i azotem? Potem przyszedł czas na powrót do prostoty – sezonowe składniki, lokalne produkty i szacunek do tradycji. Dziś restauratorzy i szefowie kuchni łączą innowację z autentycznością, a rzemiosło i historia miejsca są równie ważne, co kreatywne techniki kulinarne.

Jednak zmiany w kuchni to tylko część tego, co działo się w sektorze HoReCa. Technologie zaczęły odgrywać kluczową rolę – systemy do zarządzania restauracjami, rezerwacje online, cyfrowe menu czy automatyzacja procesów w kuchni stały się codziennością. Goście oczekują szybszej obsługi, spersonalizowanych doświadczeń i większej dbałości o ekologię.

Widzieliśmy też trudne momenty – pandemię, kryzysy gospodarcze, problemy kadrowe. Branża musiała nauczyć się elastyczności i dostosowania do dynamicznych zmian. Wiele biznesów zmieniło model działalności, inne całkowicie przeprojektowały menu i podejście do zarządzania zespołem. Ale jedno pozostaje niezmiennie – gastronomia to branża ludzi z pasją, którzy potrafią walczyć o swoje marzenia.

A my? Przez te wszystkie lata nie tylko relacjonowaliśmy zmiany, ale i staraliśmy się dostarczać narzędzia i wiedzę, które pomagają Wam w prowadzeniu biznesu na co dzień. Bo ten magazyn od początku był tworzony z myślą o Was – profesjonalistach, którzy codziennie pracują nad tym, by goście wychodzili zadowoleni i wracali po więcej.

WYZWANIA NA PRZYSZŁOŚĆ

Jeśli jest coś pewnego w gastronomii, to fakt, że nigdy nie stoi w miejscu. Nowe wyzwania pojawiają się szybciej, niż zdążymy na nie

zareagować, ale to właśnie sprawia, że ta branża jest tak ekscytująca.

Zrównoważony rozwój, zero waste i odpowiedzialne zarządzanie zasobami to już nie tylko trendy – to wymóg nowoczesnej rzeczywistości. Coraz więcej restauracji i hoteli stawia na minimalizację odpadów, współpracę z lokalnymi dostawcami i bardziej ekologiczne podejście do biznesu.

Jako redakcja wiemy, że nasze kolejne wydania muszą nadążać za tym dynamicznym rynkiem. Planujemy więcej praktycznych materiałów, pogłębionych analiz oraz rozmów z ekspertami, które pomogą Wam skutecznie prowadzić biznes. Chcemy być jeszcze bliżej Waszych wyzwań i dostarczać treści, które realnie wspierają rozwój branży.

DZIĘKUJEMY, ŻE JESTEŚCIE Z NAMI!

Sto numerów to nie tylko nasza historia – to historia sektora HoReCa, bo tego jubileuszu nie byłoby bez Was – naszych czytelników, partnerów, ekspertów i wszystkich, którzy każdego dnia wkładają serce w gastronomię. To Wy nadajecie sens naszej pracy. To Wasze sukcesy, codzienna walka z wyzwaniami i nieustanne poszukiwanie nowych rozwiązań inspirowały nas do tworzenia następnych wydań. Dziękujemy za Wasze wsparcie, każdą przeczytaną stronę, rozmowę, komentarz i sugestię. Zamiast patrzeć wstecz, zapraszamy Was do spojrzenia w przyszłość – bo najlepsze jeszcze przed nami! Do zobaczenia w kolejnych numerach!

AGATA WOJDA

SZEF KUCHNI W BISTRO FERMENT DOM SADYBA W WARSZAWIE

– Od 2016 roku nastąpiło wiele zmian. Zaczęły powstawać nowe koncepty nakierowane na młodego odbiorcę i prowadzone z sukcesem przez amatorów oraz wiele lokali stworzonych na krótki okres. Niezwykle rozwinęły się rynki piekarniczy i kawowy, a także coraz więcej opcji dla vegan i wegetarian. Wręcz obowiązkiem jest dziś woda za darmo i uwzględnianie diet eliminacyjnych. Niestety w wielu przypadkach obniżyła się jakość serwisu, a wysokie koszty prowadzenia biznesu przekładają się m.in. na wygórowane ceny win na kieliszki.

Absolutnie imponujące i ważne we wszystkich numerach „Szefa Kuchni” jest to, że od zawsze poznajemy wyjątkowe postacie polskiej gastronomii. Baczne oko redakcji selekcjonuje i wybiera tych, którzy mają w sobie gen kulinarną pasji, talent i ciekawe rzeczy do przekazania kolegom z branży. To gazeta, która śledzi trendy, wyłapuje zjawiska zachodzące na naszym rodzimym rynku i stara się je wyjaśnić, omówić, zaszczyć. To najróżniejsze tematy i zagadnienia z naszej pracy omawiane przez profesjonalistów z konkretnych dziedzin. Przydatne, skondensowane i ważne na kolejny rok działalności. Cenię sprawozdania z wydarzeń branży, odnotowuję ciekawych producentów, zawsze czytam przepisy kulinarne. Jestem pewna, że cofając się o kilkadziesiąt wydań, i dziś znalazłabym w tamtejszych numerach nadal aktualne wypowiedzi. Trzymam kciuki za kolejne lata, wspieram formę informacji na papierze, w prenumeracie, i namawiam do znalezienia na półce miejsca na nowe i starsze numery – zaznacza Agata Wojda, szef kuchni w bistro Ferment Dom Sadyba w Warszawie.



PAWEŁ SALAMON

WSPÓŁWŁAŚCICIEL I SZEF KUCHNI RESTAURACJI STRONA. W POZNANIU

– Branża gastronomiczna od 2016 roku przeszła wiele zmian, które wpłynęły na funkcjonowanie restauracji i oczekiwania konsumentów. Zauważyłem, że duży nacisk kładziemy na zrównoważony rozwój, co oznacza wykorzystanie lokalnych produktów, sezonowość oraz ekologiczne metody upraw. Nasi goście są bardziej świadomi wpływu diety na zdrowe odżywianie i środowisko. Kolejnym punktem jest zmiana pokoleniowa. Nowe pokolenie naszych gości wprowadza zainteresowanie różnorodnymi dietami, takimi jak weganizm, wegetarianizm czy dieta bezglutenowa. Często powtarzam, że to gość kształtuje naszą kuchnię poprzez jasne oczekiwania żywieniowe. Należy również wspomnieć o wszechobecnej technologii, która zmieniła sposób zamawiania i dostarczania zarówno surowców, jak i jedzenia. Rozwinęła się strefa aplikacji mobilnych, a platformy do zamawiania jedzenia online oraz systemy zarządzania restauracjami stały się nieodłącznym elementem naszego zawodu i całej branży. Wzrasta wartość kształcenia i szkoleń. Szefowie kuchni oraz personel coraz częściej uczestniczą w programach szkoleniowych, kursach i wydarzeniach branżowych, aby rozwijać umiejętności zawodowe, interpersonalne oraz kompetencje miękkie.

Magazyn „Szef Kuchni” jest dla mnie wartościowym źródłem informacji o trendach oraz nowinkach. Jest również platformą, która łączy ludzi z branży, umożliwiając wymianę doświadczeń i nawiązywanie kontaktów zawodowych. Artykuły i wywiady dostarczają nam wielu cennych informacji dotyczących usług, technik kulinarnych, zarządzania restauracją czy marketingu. Warto sięgać po magazyn „Szef Kuchni”, aby być na bieżąco z dynamicznie zmieniającym się światem gastronomii i rozwijać umiejętności. Dobrze, że jesteście z nami! – mówi Paweł Salamon, współwłaściciel i szef kuchni restauracji Strona. w Poznaniu.





JAROSŁAW UŚCIŃSKI

WŁAŚCICIEL ORAZ SZEF KUCHNI W RESTAURACJI MOONSFERA W WARSZAWIE, PREZES OGÓLNOPOLSKIEGO STOWARZYSZENIA SZEFÓW KUCHNI I CUKIERNI

– Lata od 2016 roku były dość burzliwym czasem w modach, trendach i ekonomii w sektorze HoReCa. Kuchnia molekularna niemal odeszła w zapomnienie i pozostały obudzone w jej ramach m.in. slow cooking, sous-vide, trochę espum i azot dla efektu wow. Zanotowaliśmy niespotykany wręcz wzrost znaczenia wegetarianizmu i weganizmu, który obecnie powoli słabnie. Żaden inny kraj w Europie nie sięgnął nawet w połowie tego poziomu. Restauracje zaczęły zauważać tych gości, a szefowie kuchni zrozumieli, że należy mieć także ofertę wege. Powstały dedykowane bary, bisto i restauracje. Z kolei COVID-19 rozwalił do fundamentów podstawy ekonomii i obudził nowe przyzwyczajenia gości. Wybuch pandemii zamknął w drastyczny sposób większość firm cateringowych. Postawił w stan upadłości wiele barów, restauracji czy stołówek, wypychając w szarą strefę dziesiątki tysięcy ludzi pracujących w gastronomii. Knajpki, bary czy kebab-pizzerie bez racjonalnie policzonych kosztów padły od razu. Tak powstała nowa moda na catering dietetyczny. Dla jednych cenna jest liczba kalorii, a dla drugich wygoda, bo oduczyli się gotować lub nie mają na to czasu. Nastąpił także rozkwit fine diningu. Dziś najważniejsza jest uczciwość kulinarna – warto dbać o jakość i stałych gości.

Dlaczego „Szef Kuchni”? To jasne – po pierwsze magazyn zawiera aktualne treści, do których możemy wracać, a po drugie czytamy w nim o problemach, radościach i pomysłach na branżę, czyli nasz świat ludzi w białych kitlach – podsumowuje Jarosław Uściński, właściciel oraz szef kuchni w restauracji Moonsfera w Warszawie, prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni.

JAROSŁAW WALCZYK

SZEF KUCHNI, PREZES FUNDACJI KLUBU SZEFÓW KUCHNI

– Od 2016 roku gastronomia przeszła spektakularną metamorfozę. Cyfryzacja, zrównoważony rozwój i redefinicja relacji z gośćmi wywróciły do góry nogami dotychczasowe standardy. Aplikacje mobilne, platformy dostaw, media społecznościowe stały się nieodłącznym elementem każdej restauracji. W menu na stałe zagościły dania wegańskie, wegetariańskie oraz potrawy bazujące na lokalnych, sezonowych produktach. Kucharze coraz śміiej eksplorują techniki kulinarne. Restauracja bez aplikacji, szef kuchni bez Instagrama? Absurd. Goście zaczęli delektować się daniami, zanim jeszcze poczuł ich smak. A dostawy? Kiedyś fanaberia, dziś codzienność. Zamawiasz tajskie, a po 40 minutach masz je na talerzu. Trendy? Wegańskie rewolucje, wegetariańskie eksperymenty, lokalne skarby. Gwiazdki Michelin sypią się hojnie. Nowe czasy, jednak czy w pędzie za nowościami nie zagubiliśmy esencji kuchni? Branża od 2016 roku przypomina plac budowy po trzęsieniu ziemi. Fundamenty te same, ale struktura inna. Czy w tym cyfrowym wirze nie zatraciliśmy tradycyjnego rzemiosła? Jako kucharz z pasją, z niepokojem obserwuję samozwańczych „szefów”, których wiedza i podejście do zawodu zatrzymały się w czasie. Bylejakość, ignorancja wobec klasyki, brak szacunku do składników – to smutna codzienność. W dobie powszechnego dostępu do wiedzy stagnacja jest nie do przyjęcia. Gastronomia to sztuka ciągłej ewolucji. Widok artystycznie zaaranżowanych dań, które smakują jak tektura to kulinarna zbrodnia. Gotowanie to dla mnie coś więcej niż praca, to część mojej tożsamości. Widząc, jak niektórzy sprowadzają je do efektownej iluzji, nie mogę milczeć.

W tym dynamicznym świecie czasopismo „Szef Kuchni” pozostaje niezastąpionym drogowskazem. Dostarcza aktualnych trendów, wywiadów z mistrzami kuchni, recenzji sprzętu i inspirujących przepisów. To skarbnica wiedzy dla profesjonalistów i amatorów, która jest jak stary, zaufany przyjaciel. Zawsze pod ręką, zawsze z nowymi pomysłami. Jakbyś wpadł na plotki do ulubionego kucharza. Trendy, nowinki, kulinarne triki. Dla każdego, kto kocha gotowanie, to bezcenny skarb. Warto go mieć, by nie zostać w tyle i stworzyć coś, co wywoła kulinarny zachwyt – podkreśla Jarosław Walczyk, szef kuchni, prezes Fundacji Klubu Szefów Kuchni.



IWONA NIEMCZEWSKA

SZEFOWA KUCHNI I WŁAŚCICIELKA RESTAURACJI Z DRUGIEJ STRONY LUSTRA W SZCZECINIE

– Branża gastronomiczna w Polsce od 2016 roku przeszła znaczące zmiany, które widzimy zarówno w ofercie produktowej, sposobie pracy, jak i w technikach kulinarnych. Wiele z nich przyszło wraz z powracającymi z emigracji kucharzami, emitowanymi programami kulinarnymi, podróżami i konkursami. Jednym z kluczowych czynników było rosnące zainteresowanie Polaków zdrowym odżywianiem oraz lokalnymi produktami. Wiele restauracji wprowadziło do menu dania oparte na lokalnych rybach, mięsie, warzywach i ziołach, co wpłynęło na różnorodność i jakość serwowanych posiłków. Zmieniające się preferencje gości wymusiły na kucharzach stosowanie technik, które zachowują wartości odżywcze i naturalny smak składników. Ewolucja objęła również zasady pracy w gastronomii – coraz większy nacisk kładzie się na zrównoważony rozwój i ekologię, co przejawia się w ograniczaniu marnotrawstwa żywności, recyklingu i zero waste w kuchni. Warto też wspomnieć o pandemii COVID-19. Zamknięcie lokali zmusiło restauracje do przejścia na model dostaw i sprzedaż na wynos. Dla wielu przedsiębiorców była to jedyna szansa na przetrwanie. Popularność aplikacji do zamawiania jedzenia to zjawisko, które utrzymuje się do dzisiaj. Ponadto obserwujemy większą obecność kobiet na stanowiskach kierowniczych. Zmiany te są wynikiem zmieniających się norm społecznych, rosnącego znaczenia równości płci oraz inicjatyw wspierających rozwój zawodowy kobiet, które zaczęły zdobywać coraz więcej przestrzeni w zawodach wcześniej zdominowanych przez mężczyzn. Coraz częściej widzimy kobiety prowadzące z sukcesem restauracje, kawiarnie czy cukiernie, a ich rosnący udział w branży odzwierciedla ich pasję i zainteresowania. Firmy zróżnicowane pod względem płci mają tendencję do osiągania lepszych wyników finansowych i są bardziej innowacyjne. Znaczenia nabierają też zdolności interpersonalne i umiejętność pracy zespołowej. Kucharze, oprócz doskonalenia umiejętności kulinarnych, muszą także być otwarci na innowacje i gotowi do ciągłej nauki. Nie można także pominąć wpływu mediów społecznościowych, które stały się platformą do promowania szefów kuchni. Dzięki nim kucharze mogą dzielić się swoimi osiągnięciami, przepisami i historiami z szeroką publicznością, co zwiększa ich widoczność.

W kontekście tych przemian magazyn „Szef Kuchni” stał się cennym źródłem wiedzy i inspiracji dla profesjonalistów z branży. Od wydania pierwszego numeru magazyn konsekwentnie dostarcza aktualnych informacji na temat najnowszych trendów kulinarnych, technik gotowania oraz innowacji produktowych. Warto sięgać po „Szefa Kuchni”, ponieważ artykuły są pisane przez ekspertów. Dzięki takim materiałom kucharze mogą nie tylko poszerzać wiedzę, ale i wprowadzać do swoich kuchni nowatorskie rozwiązania, które przyciągną nowych klientów – zaznacza Iwona Niemczewska, właścicielka i szefowa kuchni restauracji Z drugiej strony lustra w Szczecinie.

WOJCIECH HARAPKIEWICZ

WŁAŚCICIEL I SZEF KUCHNI RESTAURACJI LA CANTINA BY HARAPKIEWICZ W ŚWIDNICY

– Dzięki prężnej działalności magazynu „Szef Kuchni” osoby interesujące się mocno gastronomią są w stanie szybko pozyskać wiedzę na temat nowinek gastronomicznych oraz trendów. Magazyn daje też po prostu możliwość poczytania opinii specjalistów w branży na różne ciekawe tematy. Dla osób ceniących sobie tradycyjne metody pozyskiwania wiedzy, a także inspiracji czy nowych trendów, to świetna alternatywa. „Szef Kuchni” bardzo prężnie działa też w mediach społecznościowych, co pozwala na szybkie rozeznanie się w nowinkach gastronomicznych – podkreśla Wojciech Harapkiewicz, właściciel i szef kuchni restauracji LA CANTINA by Harapkiewicz w Świdnicy.





autor: Ewa Mróz

Restauracja od kuchni, CZYLI FUNKCJONALNY DESIGN

Dobra restauracja to nie tylko świetne jedzenie – to całościowe doświadczenie, które zaczyna się od wejścia do lokalu. Funkcjonalny design to więcej niż piękne wnętrza – to sprawna logistyka, ergonomia pracy, komfort gości i spójność wizualna. Czy prowadzisz niezależną restaurację, czy zarządzasz lokalem w hotelu, odpowiedni projekt może zwiększyć zarówno wydajność zespołu, jak i satysfakcję gości. Oto kluczowe elementy, które pozwolą Ci stworzyć miejsce, które zachwyci i działa.

Wchodzisz do restauracji i od razu czujesz, że to miejsce ma to „coś”. Światło idealnie podkreśla klimat, stoliki ustawione są tak, że każdy ma swoją przestrzeń, a jednocześnie kelner nie musi się przeciskać, by podać danie. W tle słychać przyjemny gwar rozmów, ale nie jest za głośno. Obsługa działa jak w zegarku, a cały lokal funkcjonuje

sprawnie – jak dobrze naoliwiona maszyna. To właśnie magia funkcjonalnego designu.

Restauracja to żywy organizm, w którym wszystko musi działać płynnie, zaczynając od kuchni poprzez stoliki. Złe rozplanowanie przestrzeni oznacza chaos, wolniejszą obsługę i, co najbardziej istotne, spadek komfortu gości. Prowadzenie restauracji wykracza poza dopracowane menu i profesjonalną obsługę. To również przemyślana przestrzeń, która nie tylko wygląda dobrze, ale też sprawia,



VICTORINOX

GOTOWY, BY WYZNACZAĆ STANDARDY



Nasz nóż Szefa Kuchni Fibrox łączy profesjonalną ostrość z ergonomiczną rękojeścią. Dostępny w kolorach HACCP. Wyznacza standardy precyzyjnego krojenia.

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884



że wszystko działa jak należy. Dobrze, jeśli restauracja zapewnia doświadczenie, które zaczyna się w momencie, gdy gość przekracza próg lokalu. To, jak zaplanowana jest przestrzeń, wpływa na zadowolenie klientów, efektywność serwisu i atmosferę, która sprzyja dłuższym wizytom. Niezależnie od tego, czy prowadzisz samodzielny lokal, czy zarządzasz restauracją hotelową, dobrze zaprojektowana przestrzeń przyspiesza obsługę, poprawia komfort gości i tworzy klimat, który zachęca do powrotu. Jak to osiągnąć?

Pierwszym krokiem jest mądre planowanie przestrzeni. Gastronomia to dynamiczne środowisko, w którym liczy się płynność ruchu zarówno gości, jak i obsługi. Dlatego stoliki nie mogą być ustawione zbyt blisko siebie, ponieważ zmniejsza to komfort gości i utrudnia pracę kelnerom. Z kolei zbyt duże odległości wydłużają czas obsługi, co negatywnie wpływa na efektywność zespołu. Idealna restauracja powinna mieć wyraźnie wydzielone strefy m.in. wejście, salę, bar, kuchnię i zaplecze, a ich układ musi zapewniać intuicyjny przepływ. Jeśli kelnerzy codziennie pokonują kilkanaście kilometrów między kuchnią a stolikami, to znak, że projekt wymaga poprawy.

Ogromne znaczenie dla funkcjonalności lokalu ma oczywiście wyposażenie, począwszy od wielofunkcyjnych sprzętów wielkogabarytowych o dużej wydajności, jak m.in. zaawansowane piece konwekcyjno-parowe, kuchnie typu monoblock, chłodziarki, zmywarki, poprzez roboty wielofunkcyjne, urządzenia do obróbki mechanicznej i termicznej, na niezbędnych akcesoriach, jak naczynia kuchenne, deski do krojenia i noże skończywszy. Warto, abyś, jako właściciel restauracji, zadbał zarówno o nowoczesne urządzenia wielkiego formatu, jak i drobny sprzęt. Krojenie tymym nożem?

Każdy, kto spędził w kuchni choćby pięć minut, wie, że to katorga i prawdziwa zbrodnia szefów kuchni. Zapewnienie wysokiej klasy noży pozwoli na precyzyjne cięcie, ułatwiając tym samym pracę całego zespołu.

Kolejnym kluczowym elementem jest ergonomia, która dotyczy zarówno gości, jak i personelu. Wygodne krzesła i dobrze dobrane stoły to podstawa, ale równie ważna jest organizacja pracy w kuchni. System mise en place, czyli układ, w którym każdy składnik i narzędzie mają swoje miejsce, pozwala na skrócenie czasu przygotowywania dań. Podobne zasady powinny obowiązywać w barze – dobrze zaprojektowana przestrzeń pozwala barmanom pracować szybciej, a zarazem bez zbędnego wysiłku. Ergonomia oznacza także odpowiednie szerokości przejść, wysokości blatów czy właściwe rozmieszczenie urządzeń, co wpływa na wydajność i komfort pracy całego zespołu.

Na odbiór restauracji ogromny wpływ mają również akustyka i oświetlenie. Głośny, hałaśliwy lokal może odstraszyć gości, dlatego warto zadbać o materiały dźwiękochłonne, takie jak drewniane panele, tapicerowane elementy czy ozdobne

zasłony. Wybór konkretnego modelu lub wzoru także warto wykorzystać do budowania spójnego wizerunku lokalu. Dzięki temu restauracja staje się miejscem, w którym można swobodnie rozmawiać, a dźwięki kuchni i sąsiednich stolików nie dominują przestrzeni. Równie istotne jest oświetlenie – powinno być dostosowane do charakteru restauracji. W casualowych lokalach sprawdzi się jasne, neutralne światło, które pobudza i sprzyja krótszym wizytom, natomiast w restauracjach typu fine dine ciepłe, przytłumione oświetlenie zachęci gości do dłuższego pobytu.

Nie można też zapominać o doborze materiałów i mebli, które muszą łączyć estetykę z trwałością. Elegancki wystrój może przyciągać gości, ale jeśli stoliki szybko się rysują, a tapicerka krzeseł po kilku miesiącach wygląda na zużytą, cała inwestycja traci sens. Najlepsze restauracje wybierają materiały odporne na intensywne użytkowanie, łatwe do czyszczenia i praktyczne w codziennej eksploatacji. Warto pamiętać, że w tym przypadku mniej znaczy więcej – zamiast wypełniać przestrzeń nadmiarem dekoracji, lepiej skupić się na kilku dobrze dobranych i przemyślanych elementach, które nadadzą wnętrzu charakter i nie będą wymagały częstej wymiany.

Każda nowoczesna restauracja powinna również oferować elastyczność przestrzeni, umożliwiając dostosowanie jej do różnych grup gości i okazji. Prywatne sale na potrzeby biznesowych spotkań, przestrzeń dla rodzin z dziećmi czy możliwość szybkiej reorganizacji stolików pod eventy to elementy, które znacząco zwiększają atrakcyjność lokalu. Restauracje hotelowe często obsługują zarówno gości hotelowych, jak i klientów z zewnątrz, dlatego projekt musi uwzględniać różne potrzeby i pory dnia, zaczynając od śniadań w formie bufetu, na kameralnych kolacjach przy świecach kończąc.

Nie sposób pominąć technologii, która coraz częściej zyskuje na znaczeniu, ułatwiając zarządzanie restauracją. Systemy rezerwacji online, mobilne terminale płatnicze, inteligentne oświetlenie czy automatyzacja pracy kuchni poprzez systemy POS pozwalają na płynniejszą obsługę i większą wygodę zarówno dla pracowników, jak i gości. Wdrożenie nowoczesnych rozwiązań nie tylko przyspiesza pracę, ale także zwiększa satysfakcję gości, którzy mogą szybciej zamawiać, płacić i otrzymywać dania.

Coraz częściej podkreśla się, że warto, aby współczesne restauracje zwracały również uwagę na ekologię i zrównoważony rozwój. Ekologiczne materiały, minimalizacja odpadów i efektywne gospodarowanie energią to aspekty, które nie tylko zmniejszają koszty operacyjne, ale i tworzą pozytywny wizerunek lokalu. Coraz więcej gości zwraca uwagę na tzw. odpowiedzialność środowiskową, dlatego wprowadzenie zasad zero waste czy stosowanie energooszczędnych systemów oświetlenia i wentylacji może stać się istotną przewagą konkurencyjną.

Funkcjonalny design restauracji to przemyślane rozwiązania, które poprawiają komfort gości, usprawniając pracę zespołu i budując niepowtarzalny klimat. Niezależnie od tego, czy prowadzisz samodzielny lokal, czy restaurację hotelową, odpowiednio zaprojektowana przestrzeń sprawi, że goście będą chcieli wracać, a obsługa będzie mogła działać sprawnie i bez zbędnych utrudnień. Inwestycja w funkcjonalność to inwestycja w sukces, bo restauracja to nie tylko smak, ale i doświadczenie, które zostaje w pamięci.



Nr G6632

ARMATURA DO KUCHNI PROFESJONALNEJ

Specyficzna konstrukcja przystosowana do intensywnego użytku

- **Wysoka odporność i wytrzymałość:** głowice grzybowe suche, solidna wylewka, wąż odporny na intensywne użytkowanie.
- **Komfort użytkowania:** ruchoma wylewka teleskopowa.
- **Szybkie napełnianie:** pełny wypływ przy 1/2 obrotu uchwytu.
- **Niezawodność:** mechanizmy odporne na wysokie temperatury.

30 LAT
GWARANCJI

50 LAT
DOSTĘPNE CZĘŚCI

delabie.pl

Kuchnia przyszłości:

TECHNOLOGIE REWOLUCJONIZUJĄ ZAPLECZE RESTAURACJI

Współczesne restauracje to nie tylko eleganckie wnętrza i wykwintne menu – prawdziwa rewolucja dzieje się za kulisami, w miejscu, gdzie rodzą się dania. Zaplecze gastronomiczne przechodzi głęboką transformację napędzaną trzema kluczowymi czynnikami. Warto je poznać!

Po pierwsze rosnące oczekiwania klientów: dziś goście żądają nie tylko smaku, ale i błyskawicznej obsługi, perfekcyjnej jakości oraz personalizacji potraw, co wymaga od kuchni niemal chirurgicznej precyzji. Po drugie branża mierzy się z presją na zrównoważony rozwój – redukcja marnowania żywności, zużycia energii i plastiku stała się koniecznością, a nie modą. Po trzecie pandemia COVID-19 przyspieszyła cyfrową ewolucję, zmuszając restauracje do wdrażania rozwiązań, które minimalizują kontakt fizyczny i automatyzują procesy.

Teza jest jasna: dzisiejsze zaplecze restauracyjne to pole bitwy o konkurencyjność i ekologię. Firmy, które postawią na technologie, nie tylko przetrwają w erze dynamicznych zmian, ale także zyskają gości świadomych zarówno smaku, jak i wpływu swoich wyborów na środowisko.

INTELENTNY SPRZĘT: KUCHNIA PODŁĄCZONA DO SIECI

Współczesna kuchnia restauracyjna coraz bardziej przypomina dobrze naoliwiony mechanizm, w którym każdy element komunikuje się z pozostałymi. Kluczem do tej synergii jest Internet Rzeczy (IoT), który przekształca tradycyjne urządzenia w inteligentne narzędzia zdolne do samodzielnego podejmowania decyzji. Dzięki sieciowym czujnikom i oprogramowaniu

analitycznemu zaplecze gastronomiczne działa sprawniej, oszczędniej i... niemal bez udziału człowieka.

Jednym z fundamentów tej rewolucji są systemy monitorowania parametrów w czasie rzeczywistym. Czujniki instalowane w piekarnikach, lodówkach czy zamrażarkach nieustannie śledzą temperaturę, wilgotność lub poziom zużycia energii. Jeśli piec zaczyna się przegrzewać podczas pieczenia, automatycznie koryguje ustawienia, by uniknąć przypalenia potraw. Lodówki wysyłają alerty, gdy drzwi pozostają otwarte lub gdy zapasy zbliżają się do daty końca przydatności. To nie tylko oszczędność czasu, ale i redukcja ryzyka np. zatrucia spowodowanych niewłaściwym przechowywaniem żywności.

Kolejnym krokiem jest automatyzacja zarządzania zapasami. Inteligentne systemy zintegrowane z magazynami analizują historię zamówień, aktualne zużycie składników, a nawet prognozy pogody (np. zapotrzebowanie na lody w upalny weekend). Gdy poziom mąki czy oliwy spada poniżej ustalonego progu, urządzenia same generują zamówienia do dostawców. Eliminuje to ludzkie błędy, zapobiega pustym półkom i redukuje marnotrawstwo – restauracja kupuje tylko to, czego naprawdę potrzebuje.

Przykłady? Smart frytownice wykorzystują algorytmy do optymalizacji procesu smażenia. Dostosowują czas i temperaturę do rodzaju produktu, a czujniki kontrolują jakość oleju, sugerując jego wymianę dopiero wtedy, gdy traci właściwości. Dzięki temu zużycie tłuszczu spada nawet o 30 proc., a dania zachowują powtarzalną jakość. Z kolei inteligentne zmywarki to mistrzowie oszczędności – mierzą poziom zabrudzenia naczyń, dobierając ilość wody i detergentu. Niektóre modele potrafią nawet filtrować i ponownie wykorzystywać część cieczy.

W efekcie kuchnia staje się nie tylko wydajniejsza, ale także bardziej zrównoważona. IoT zamienia codzienne czynności w procesy oparte na danych, gdzie każdy litr wody, gram przypraw czy kilowat energii jest wykorzystywany z bezbłędną precyzją. To już nie science fiction – to nowy standard, który wyznacza przyszłość gastronomii.



Uwolnij najlepsze smaki!

Dzięki piecowi konwekcyjno-parowemu UNOX CHEFTOP-X™ możesz piec, gotować na parze, smażyć, grillować i wiele więcej, ale dzięki akcesorium HYPER.Smoker możesz również wędzić mięso, ryby lub warzywa prawdziwym drewnem!



ODKRYJ WIĘCEJ



unox.com

ZIELONA REWOLUCJA: EKOLOGIA ZA KULISAMI

Współczesne zaplecze restauracyjne to nie tylko kwestia smaku i efektywności – to również walka o przyszłość planety. Zmiany obejmują trzy główne obszary: energię, gospodarkę odpadami i zarządzanie wodą.

Energia i odpady to dziś priorytetowe pola działania. Tradycyjne kuchenki gazowe, emitujące dwutlenek węgla i pochłaniające duże ilości energii, zastępowane są przez kuchenki indukcyjne. Te ostatnie są nie tylko bezpieczniejsze (brak otwartego ognia), ale też nawet o 50 proc. bardziej wydajne – nagrzewają się w kilka sekund, precyzyjnie kontrolują temperaturę, a przy tym redukują ślad węglowy lokalu.

Równolegle rośnie znaczenie biodegradowalnych opakowań na wynos produkowanych z materiałów, takich jak trzcina cukrowa, skrobia kukurydziana czy włókna roślinne. Niektóre restauracje idą o krok dalej, wprowadzając systemy kompostowania odpadów organicznych we współpracy z lokalnymi rolnikami lub miejskimi inicjatywami ogrodniczymi. W tym procesie pomaga sztuczna inteligencja – kamery połączone z algorytmami analizując, ile jedzenia trafia do kosza, i sugerują zmiany w menu lub wielkości porcji.

Kluczowym wyzwaniem pozostaje też gospodarka wodna. Przemysłowe zmywarki zużywające setki litrów wody dziennie wyposaża się w systemy recyklingu, które filtrują i ponownie wykorzystują wodę. Innowacyjne rozwiązania obejmują także zmywarki sterowane czujnikami – dostosowują cykl mycia do stopnia zabrudzenia naczyń, ograniczając zużycie detergentów.

Przykładem rewolucji w działaniu jest londyńska restauracja, która od 2019 roku działa w modelu zero waste. Lokal nie ma nawet kosza na śmieci – wszystkie odpady organiczne są kompostowane na miejscu i wykorzystywane do nawożenia miejskich farm. Opakowania na wynos powstają z wosku pszczelego, a menu projektowane jest tak, by wykorzystać każdy fragment produktu (np. łodygi warzyw przekształcane są w pesto). Nawet meble i dekoracje pochodzą z recyklingu lub są wypożyczane od lokalnych twórców.

CYFROWE ZARZĄDZANIE: OD MAGAZYNU DO HARMONOGRAMU

Nowoczesne restauracje coraz częściej korzystają z zaawansowanych systemów zarządzania, które ułatwiają prowadzenie biznesu na wielu poziomach. Oprogramowanie do inwentaryzacji pozwala na śledzenie zapasów w czasie rzeczywistym, eliminując ryzyko braków lub nadmiernych zamówień. Systemy analizujące dane sprzedażowe pomagają przewidywać zapotrzebowanie na składniki, co pozwala restauracjom lepiej planować zakupy i ograniczać marnowanie żywności.

Równie ważnym aspektem cyfryzacji jest automatyzacja grafiku pracy. Nowoczesne aplikacje uwzględniają nie tylko dostępność pracowników, ale także szczytowe godziny ruchu w restauracji, optymalizując liczbę personelu na dany dzień. Dzięki temu pracownicy unikają nadgodzin, a restauracja działa sprawniej i efektywniej. Cyfrowe systemy umożliwiają również lepszą komunikację w zespole, co poprawia organizację pracy i minimalizuje ryzyko błędów.

Innym przełomowym rozwiązaniem jest menu, które dostosowuje ofertę restauracji do aktualnych trendów żywieniowych. Algorytmy analizują dane z mediów społecznościowych, recenzji oraz wcześniejszych zamówień gości, aby przewidzieć, jakie dania mogą cieszyć się największą popularnością.

ROBOTY W KUCHNI: AUTOMATYZACJA BEZ GRANIC

Automatyzacja w gastronomii nie ogranicza się już tylko do zaplecza – roboty coraz częściej pojawiają się w kuchni i na sali restauracyjnej. Zmechanizowane urządzenia potrafią przejąć powtarzalne zadania, takie jak smażenie, krojenie czy przygotowywanie napojów, co nie tylko przyspiesza pracę, ale także zapewnia powtarzalność smaku i jakości dań.

Szczególnie popularne stały się roboty kuchenne obsługujące dania, takie jak burgery czy sushi. Działają one precyzyjnie i bez przerwy, co zwiększa wydajność i pozwala na lepsze zarządzanie personelem. Dzięki temu kucharze mogą skupić się na kreatywnych aspektach gotowania, a klienci zyskują gwarancję wysokiej jakości serwowanych potraw.

Automatyzacja obejmuje również dostawy wewnętrzne. Roboty mobilne mogą przewozić dania z kuchni do stolików, eliminując konieczność angażowania kelnerów w prostsze zadania. W niektórych restauracjach testowane są nawet autonomiczne systemy dostawcze, które mogą transportować posiłki do klientów bez udziału człowieka. To rozwiązanie, które nie tylko zwiększa efektywność, ale także zmniejsza koszty operacyjne.

CO NAS CZEKA?

Technologie rozwijają się w błyskawicznym tempie, a przyszłość gastronomii będzie jeszcze bardziej zautomatyzowana i spersonalizowana. Coraz większą rolę odgrywać będą systemy oparte na sztucznej inteligencji, które pomogą restauracjom w projektowaniu menu. Algorytmy będą analizować preferencje klientów i sugerować nowe dania, które mogą najlepiej odpowiadać ich gustom.

Kolejnym krokiem w innowacjach jest druk 3D żywności. Choć obecnie jest to technologia na wczesnym etapie rozwoju, w przyszłości może umożliwić restauracjom tworzenie potraw o unikalnych kształtach i składnikach dostosowanych do indywidualnych potrzeb klientów. Możliwość precyzyjnego dozowania składników może również pomóc w redukcji marnowania żywności.

Nowoczesne szkolenia dla kucharzy również przechodzą rewolucję. Zamiast tradycyjnych kursów coraz częściej wykorzystywane są rozwiązania oparte na rzeczywistości wirtualnej. Dzięki symulacjom VR przyszli kucharze mogą ćwiczyć pracę w dynamicznym, zatłoczonym środowisku restauracyjnym, co pozwala im lepiej przygotować się na rzeczywiste wyzwania w kuchni.

Gastronomia przyszłości to nie tylko smak i jakość, ale także technologia, która pozwala na bardziej efektywne, ekologiczne i innowacyjne podejście do gotowania.



PROF. DR HAB. MARCIN KUREK

Katedra Techniki i Projektowania Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

ASKO DW60.C

Nowy standard w profesjonalnym zmywaniu

Rewolucja w czystości i efektywności dla Twojego biznesu

W świecie gastronomii, hotelarstwa oraz placówek medycznych higiena, wydajność i oszczędność to kluczowe aspekty codziennej działalności. ASKO, światowy lider w innowacyjnych rozwiązaniach dla profesjonalistów, prezentuje zmywarkę DW60.C – urządzenie, które wyznacza nowe standardy w zakresie wydajności, bezpieczeństwa i zarządzania zasobami.

Niezawodność poparta testami

ASKO DW60.C to synonim trwałości i skuteczności. Każda jednostka przechodzi rygorystyczne testy, obejmujące nawet 20 000 cykli mycia, co gwarantuje jej niezawodność w intensywnym środowisku pracy. Konstrukcja urządzenia oparta jest na najwyższej jakości materiałach i zaawansowanych technologiach, co przekłada się na wyjątkową żywotność oraz minimalizację kosztów eksploatacji.

Funkcjonalność na najwyższym poziomie - intuicyjny wyświetlacz zewnętrzny

ASKO DW60.C wyposażono w czytelny, centralnie umieszczony wyświetlacz, który umożliwia szybkie i intuicyjne zarządzanie urządzeniem. Użytkownicy mogą łatwo kontrolować cykl mycia, optymalizować ustawienia oraz monitorować stan pracy zmywarki w czasie rzeczywistym.

Elastyczne i wygodne dozowanie detergentów

Urządzenie oferuje różnorodne opcje dozowania środków czyszczących – od automatycznego dozowania po tradycyjny podajnik detergentów. Dzięki temu DW60.C dostosowuje się do specyfiki każdej działalności, gwarantując perfekcyjne rezultaty mycia.

Najwyższy poziom higieny

W środowiskach wymagających najwyższych standardów sanitarnych, takich jak placówki medyczne, przedszkola czy restauracje, ASKO DW60.C zapewnia absolutną czystość. Programy SANI blokują temperaturę na poziomie 65°C podczas procesu dezynfekcji, eliminując ryzyko kontaminacji i zapewniając higieniczne rezultaty.

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI:

Jarosław Szewczyk | e-mail: jaroslaw.szewczyk@asko.com

ODWIEDŹ ASKO PROFESSIONAL:

<https://pl.asko.com/professional>

ASKO
PROFESSIONAL

Ekspresowe cykle mycia

Czas to kluczowy zasób w każdej profesjonalnej kuchni. DW60.C oferuje szybkie programy, które mogą trwać nawet 17 minut na jeden cykl. Dzięki temu pracownicy mogą skupić się na obsłudze gości i przygotowaniu potraw, nie martwiąc się o dostępność czystej zastawy.

Zarządzanie flotą urządzeń dzięki ASKO Connect Pro

ASKO DW60.C to nie tylko efektywność, ale także inteligentne zarządzanie. Dzięki aplikacji ASKO Connect Pro użytkownicy mogą monitorować zużycie wody i energii w swojej flocie zmywarek, optymalizując koszty operacyjne i dbałość o środowisko.

Pozytywne przyjęcie na targach

Podczas tegorocznych Międzynarodowych Targów Branży Gastronomicznej EuroGastro ASKO Professional zaprezentowało zmywarki DW60.C, spotykając się z entuzjastycznym odbiorem branży. Jak podkreślali eksperci i właściciele firm, nowy model łączy w sobie wyjątkową skuteczność i elastyczność, spełniając zróżnicowane potrzeby klientów. „Nowa seria zmywarek ASKO DW60.C to najbardziej kompleksowe rozwiązanie, jakie dotąd stworzyliśmy. Dzięki zaawansowanemu cyfrowemu panelowi Connect Pro oferujemy przedsiębiorcom narzędzie, które pozwala skuteczniej zarządzać flotą urządzeń i zwiększać efektywność ich działalności” – podsumowali przedstawiciele ASKO Professional.

Jarek Szewczyk,
Regional ASKO Professional & Technical Manager Eastern Europe

Podsumowanie

ASKO DW60.C to innowacyjne rozwiązanie, które łączy w sobie niezawodność, efektywność i inteligentne zarządzanie. Dzięki zaawansowanym technologiom oraz elastycznym funkcjom urządzenie spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów z branży gastronomicznej, hotelarskiej i medycznej. Postaw na ASKO i podnieś standardy czystości w swoim biznesie.



Zmiany W PROMOCJI I SPRZEDAŻY NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH – CZY TO MA PRAWO SIĘ UDAĆ?

Wczesną jesienią ubiegłego roku całą Polskę wstrząsnęła afera z tzw. alkotubkami – napojami alkoholowymi do złudzenia przypominającymi musy owocowe dla dzieci. Jak to w naszej legislacji bywa, po ich natychmiastowym wycofaniu ze sprzedaży, zapowiedziano zmiany w prawie, które naprędce miały zlikwidować problem na przyszłość.

OPAKOWANIA I KONSYSTENCJA NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH

Na początek zmiany, które były dla Ministerstwa Zdrowia priorytetem – ustalenie, że opakowania napojów alkoholowych o ilości nominalnej do 300 ml będą musiały być wykonane ze szkła lub metalu. Projektodawcy chcą również, aby wygląd opakowań oraz wygląd i treść etykiet spełniały szereg uwarunkowań, w tym, aby nie zachęcały do ich spożywania przez osoby do lat 18, nie łączyły spożywania alkoholu ze sprawnością fizyczną bądź kierowaniem pojazdami, nie zawierały sformułowań, że alkohol ma właściwości lecznicze, nie wywoływały skojarzenia napoju alkoholowego z atrakcyjnością seksualną, relaksem, wypoczynkiem, nauką czy pracą, nie budziły wątpliwości ani nie wprowadzały w błąd w zakresie identyfikacji napojów alkoholowych, nie uniemożliwiały odróżnienia napojów alkoholowych od innych środków spożywczych zwłaszcza przeznaczonych dla dzieci. Zasady te są niemal identyczne co dotychczasowe zasady promocji i reklamy piwa.

Kolejny przepis przewiduje zakaz wprowadzania do obrotu alkoholu w innej postaci niż płynna, chyba że przepisy odrębne będą stanowiły inaczej. Ma to zapobiec obecności na rynku alkoholu w postaci proszku, kryształu, żelu czy pasty.

WERYFIKACJA WIEKU

Pomysłodawcy nowelizacji chwalą się, że jedną z głównych zmian ma być nałożony na sprzedawców lub podających napoje alkoholowe obowiązek odmowy sprzedaży, lub podania napojów alkoholowych osobom, które nie okazały dokumentu potwierdzającego ich wiek. Konstrukcja tego przepisu ma więc obligować każdorazowo sprzedawcę lub podającego do żądania okazania tego dokumentu w przypadku wątpliwości co do ukończenia przez nabywcę 18. roku życia. Czy ta zmiana jest tak przełomowa, jak głoszą jej pomysłodawcy?

Zgodnie z dotychczas obowiązującymi przepisami zabrania się sprzedaży i podawania napojów alkoholowych osobom do lat 18, a w przypadku wątpliwości co do pełnoletności nabywcy sprzedający lub podający napoje alkoholowe uprawniony jest do żądania okazania dokumentu stwierdzającego wiek nabywcy. Sprzedaż lub podawanie

napojów alkoholowych w wypadku, kiedy jest to zakazane, grozi karą grzywny. Ponadto może być powodem cofnięcia zezwolenia na sprzedaż alkoholu.

Zgodnie z nowymi przepisami w przypadku nieokazania przez nabywcę dokumentu potwierdzającego wiek, sprzedający lub podający jest obowiązany odmówić sprzedaży lub podania napoju alkoholowego, co sugeruje, że do tej pory nie miał on takiego obowiązku, a to nieprawda.

OGRANICZENIA W PROMOCJI ALKOHOLU

Pomysłodawcy nowelizacji postulują, aby zmienić także definicję promocji napojów alkoholowych poprzez uzupełnienie jej o sprzedaż napojów alkoholowych z zastosowaniem upustów, rabatów, bonifikat, pakietów i programów lojalnościowych, a także darowizn, nagród, wycieczek, gier losowych, zakładów wzajemnych, wszelkich form użyczeń, transakcji wiązanych, wszelkiego rodzaju talonów i bonów oraz udzielania innych niewymienionych z nazwy korzyści majątkowych lub osobistych nabywcy napojów alkoholowych.

Celem tego przepisu ma być zakazanie udzielania rabatów czy promocji na zakup alkoholu, w tym organizowania akcji „kup dwanaście piw, a kolejne dwanaście dostaniesz gratis”, a także organizowania konkursów, w których nagrodą mogą być napoje alkoholowe czy organizowania systemu kart lojalnościowych przez sprzedawców napojów

alkoholowych. Wydaje się również, że zakazana ma być także sprzedaż voucherów prezentowych, które mogą być wykorzystane na zakup napojów alkoholowych.

Kolejna zmiana zakłada zakaz promocji piwa, która do tej pory co do zasady była dozwolona. Od tej pory legalna ma być wyłącznie reklama piwa, a więc możliwość informowania potencjalnych klientów o produkcie i popularyzowanie znaków towarowych, symboli graficznych z nimi związanych, a także nazw i symboli graficznych konkretnych piw i browarów. Zakaz promocji piwa budzi jednocześnie dość istotny problem w branży piwnej, gdyż oznacza on, że zabroniona będzie publiczna degustacja piwa, dość popularna choćby wśród blogerów, którzy zmuszeni zostaną do przeorganizowania swojej działalności w sieci.

Na tym tle dość niefortunnie wygląda kolejna propozycja, zgodnie z którą reklama i promocja wszystkich napojów alkoholowych będzie możliwa wewnątrz pomieszczeń hurtowni, punktów prowadzących wyłącznie sprzedaż napojów alkoholowych, a więc m.in. w sklepach monopolowych czy branżowych oraz na terenie punktów prowadzących sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu sprzedaży – w restauracjach i innych punktach sprzedaży gastronomicznej. Jedynym wyjątkiem będzie tu zakaz promocji napojów alkoholowych prowadzonej wewnątrz wydzielonych stoisk.

Pomysłodawcy zmian proponują również podniesienie wysokości grzywny za prowadzenie reklamy i promocji napojów alkoholowych niezgodnie z przepisami ustawy, która ma się od teraz wahać w granicach 20 000–750 000 złotych, a do tego ma być uzupełniona

o karę ograniczenia wolności z możliwością zastosowania obu kar łącznie.

Osobiście uważam, że najlepszym pomysłem byłoby napisanie nowej ustawy regulującej zezwolenia na sprzedaż, reklamę i promocję napojów alkoholowych. Ta obowiązująca obecnie pochodzi z innej epoki, jej zapisy są archaiczne, a ilość nowelizacji sprawia, że trudno z niej korzystać nawet profesjonalistom.

Warto pamiętać, że przytoczone zmiany to propozycja Ministerstwa Zdrowia i muszą przejść całą ścieżkę legislacyjną. Tak naprawdę dopiero pod koniec roku zobaczymy, w jakim kształcie zostanie uchwalona ustawa o nowelizacji ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.



MARTA KOSECKA
adwokat, właścicielka
Kancelarii Adwokackiej
w Gdyni, autorka bloga
przepisnagastronomie.pl

REKLAMA

POWERED BY
RM GASTRO

Wexiödisk^W

Zmywarki granulkowe



Nowość
w ofercie
2025!

RM GASTRO
PROUD MANUFACTURER
OF BRANDS



www.rmgastron.pl

autor: Tomasz Ziętkiewicz

Rejs PO SMAKACH GRECJI

Kiedy wspólne jedzenie staje się świętem, a degustacja kulinarnych różnorodności sprawia, że czujesz się jak w raju, wiedz, że właśnie zasiadłeś przy greckim stole. Tutaj nie ma miejsca na smutki i żale. To czas, w którym, próbując przysmaków rodem z Grecji w towarzystwie przyjaciół, możesz zapomnieć o troskach i poczuć się doskonale.

Bezczmurne niebo, przezroczysta woda, a na plaży skąpani w słońcu turyści. Cudowne krajobrazy, zachwycające na każdym kroku widoki i wyśmienita kuchnia. Trudno znaleźć osobę, która, będąc choć raz w Grecji, nie zachwyliła się tamtejszą okolicą, kulturą oraz serwowanymi potrawami. Świeże warzywa i owoce, pyszne ryby

oraz bogactwo trunków, idealnie komponujących się z daniami. Kuchnia grecka niczym nie odstaje od miejsc, które możemy odwiedzać w trakcie pobytu w tej części Europy.

Ogromną

przewagą dań greckich jest ich różnorodność przy jednoczesnym zachowaniu podobieństwa. Te same potrawy przygotowywane w kontynentalnej części Grecji, leżącej na Półwyspie Bałkańskim, będą różnić się nieco składnikami i smakiem od tych, których doświadczać możemy na greckich wyspach – zlokalizowanych zarówno na Morzu Egejskim, jak i Morzu Jońskim. Różnorodność smaków płynących z południa Europy od zawsze zachwycała Polaków. Wystarczy spojrzeć, jak na przestrzeni lat rosła popularność kuchni śródziemnomorskiej w naszym kraju.

Wyjeżdżając do Grecji, zachwycamy się tamtejszą kulturą i kuchnią. Natomiast po powrocie do kraju czegoś nam brakuje. Staramy się szukać takich restauracji, które będą nam mogły zapewnić chociażby namiastkę wakacyjnych chwil pełnych rozkoszy. Grecja to

destynacja o niesłabnącej popularności wśród Polaków. Tamtejsza kuchnia coraz śmielej wdziera się na polską mapę i nikomu nie powinno to przeszkadzać.

PIĘĆ OLIVEK NA SZCZĘŚCIE

Greckie potrawy to przede wszystkim bogactwo aromatów i smaków świeżego produktu. Oczywiście dużą rolę w przygotowaniu greckich przysmaków odgrywają przyprawy, jednak są one wykorzystywane w głównej mierze do podbicia pierwotnego smaku produktu, a nie przytłoczenia. Grecka kuchnia bazuje na wysokiej jakości składnikach, takich jak oliwa z oliwek, aromatyczne zioła, orzechy czy owoce morza. Jej wizytówką, rozpowszechnioną na całym świecie, jest sałatka grecka. Tym, co łączy Greków i Polaków, jest miłość do grillowania. Mięsa, ryby i owoce morza prosto z grilla, serwowane wspólnie ze wspomnianą sałatką, to dania idealne.

Jak dobrze rozpocząć dzień, aby poczuć się niczym w Grecji? Wystarczy zjeść pięć oliwek. Starożytni Grecy wierzyli, że spożycie tylu świeżych oliwek zapewni im szczęście i pomyślność w ciągu dnia. Codzienna konsumpcja oliwek ma gwarantować

zdrowie i długowieczność. Ponadto świetnie wpływa na wygląd. Greckie śniadanie ma być przede wszystkim lekkie. Jego podstawą jest kremowy i gęsty jogurt serwowany z dodatkiem miodu, owoców czy orzechów. Na stole nie może zabraknąć świeżego pieczywa podawanego najczęściej z oliwą, serem feta, pomidorami i, rzecz jasna, oliwkami. Uzupełnieniem śniadania jest świeży sok oraz mocna kawa. W cieplejsze dni idealnie sprawdzi się freddo. Mimo że Grecy uwielbiają jeść, nie czynią tego tak chętnie rano jak wieczorem czy nawet nocą, dlatego prawdziwe greckie życie kulinarne zaczyna się dopiero po południu, a jego fundamentem jest meze.

MEZE – JAK TO DOBRZE SMAKUJE

Greckie antipasti, którego głównym przeznaczeniem jest możliwość dzielenia się posiłkiem, to niezaprzeczalnie charakterystyczna cecha tamtejszej kuchni. Meze to bowiem tradycyjny grecki sposób spożywania posiłków, popularny zarówno w greckich domach, jak i restauracjach, w trakcie którego różne przystawki oraz dania podawane są jednocześnie. Celem jest wspólne delektowanie się małymi porcjami szerokiego wachlarza smaków. Grecka kuchnia to sztuka degustacji różnorodnych potraw, dlatego meze jest w ich kulturze tak ważne. Dzięki takiemu rodzajowi serwisu można poznać lokalne smaki i idealnie połączyć je z napojami, także tymi procentowymi.

Dzielenie się wpisane jest w kulturę grecką, a nie ma lepszego dania do dzielenia jak sałatka. Może być traktowana jako dodatek do innej potrawy, ale także jak główny element posiłku. Horiatiki – bo tak bywa nazywana w Grecji – składa się z ogórków, pomidorów, cebuli, sera feta, oliwek, świeżych ziół i sporej ilości oliwy z oliwek. Możliwie najłatwiejsze do przygotowania danie bazujące na produktach, które każdy ma pod ręką, a zarazem pozycja, bez której żaden lokal serwujący kuchnię śródziemnomorską – tym bardziej grecką – obyc się nie może. Pozostając w temacie przystawek, nie można nie wspomnieć o dolmades. To zwinięte liście winogron wypełnione ryżem z różnymi dodatkami. Najczęściej możemy spotkać dolmades z mięsem, ale popularne są też te w wersji wege – z ziołami, takimi jak koper czy mięta, lub z pomidorami. Serwuje się je z sosem z cytryny i oliwą. Wśród meze można znaleźć również favę, czyli pastę z grochu lub ciecierzycy przygotowaną z dodatkiem oliwy, cebuli

i przypraw, która jest alternatywą dla humusu. Inną przystawkę stanowić może dakos. To rodzaj pieczywa, wypiekanego w opalonym drewnem piecu, które następnie przez kilka tygodni jest suszone. Podaje się je z pomidorami pokrojonymi w drobną kostkę wraz z fetą i ziołami. Uzupełnieniem tej przekąski są oliwki i oliwa z oliwek.

Mówiąc o greckich meze, trudno nie pochylić się nad saganaki, czyli smażonym w panierce serem halloumi lub mastello. Skąd taka nazwa? Saganaki to rodzaj niewielkiej patelni, na której przygotowywane i serwowane jest danie. Urozmaiceniem tej potrawy jest garides saganaki, czyli krewetki zapiekane w sosie pomidorowym. Greckie antipasti byłyby niepełne, gdybyśmy nie wspomnieli o sosie, który dla wielu na liście greckich smaków zajmuje zdecydowanie pierwsze miejsce. Mowa o sosie tzatziki. To sos przygotowywany na bazie jogurtu, ogórków, czosnku i świeżych ziół. Idealnie sprawdzi się jako dip do chleba pita, uzupełni sałatkę oraz będzie dodatkiem do dań głównych, w których pierwszoplanową rolę odgrywa mięso.

POJEDYNEK NA DANIA MIĘSNE

Chociaż Grecy spożywają mnóstwo lekkostrawnych i niskokalorycznych potraw, nie odmawiają sobie też nieco cięższych propozycji. Niekwestionowanym liderem wśród tego typu dań są souvlaki – grillowane kawałki marynowanego mięsa cielęcego lub jagnięcego podawane w formie szaszłyków. Serwuje się je najczęściej w towarzystwie sosu tzatziki lub horiatiki. Obecnie coraz więcej lokali proponuje do souvlaki frytki, ale w klasycznej greckiej wersji ich nie znajdziemy. Innym przykładem mięsnego dania, które na stałe wpisało się w standardy kuchni z południa Europy, jest keftedes, czyli niewielkie kotlety z mięsa mielonego doprawionego ziołami. Danie można przygotować z mięsa wołowego, jagnięcego bądź mieszanki tych mięs. Kotlety należy serwować z sosem tzatziki oraz – w wersji zbliżonej do europejskiej – smażonymi ziemniakami. W Grecji częściej można je spotkać podane z chlebem pita i sałatką. Danie, w którym mięsa zabraknąć nie może, to oczywiście słynna moussaka, a więc tradycyjna zapiekanka z bakłażanów, sosu pomidorowego, beszamelu oraz mielonej wołowiny. Moussaka i souvlaki to dania od lat toczące

REKLAMA

HELCOM
1992

**PRZYSTAWKI DOSKONAŁE
NA KAŻDĄ OKAZJĘ**



• **ANTIPASTI – NADZIEWANE PAPRYCZKI
I NADZIEWANE SUSZONE POMIDORY**

• **OLIWKI CZARNE, ZIELONE,
KALAMATA, NADZIEWANE**

• **KORNISZONKI Z PRZYPRAWAMI**



Greek Trade Sp. z o.o.

ul. Tadeusza Śliwiaka 14, 30-797 Kraków, Poland
+48 12 345 26 55, gastronomia@greektrade.com.pl
właściciel marki Helcom
www.greektrade.pl • www.helcom.pl

korespondencyjny pojedynek o to, które z nich będzie wiodło prym najbardziej popularnej potrawy rodem z Grecji. Osobiście, bez zastanowienia, stawiam na souvlaki. Jednak ilu ludzi, tyle opinii. W kuchni greckiej każdy znajdzie coś dla siebie.

RAJSKI REJS

Po meze i daniach głównych warto uraczyć się winem, bądź nieco bardziej procentowym trunkiem. Jednak zanim dokonamy degustacji wyjątkowych win z greckich winnic bądź spróbujemy – dla jednych uwielbianego, dla drugich nie do zaakceptowania – ouzo, należy skosztować greckich deserów. Dobrym przykładem są loukoumades – niewielkie pączki smażone, a następnie obtaczane w miodzie i posypywane orzechami, sezamem lub cynamonem. Warto poznać także smak ciasta z pomarańczami, cynamonem i goździkami oblanego gorącym, słodkim syropem, zwanego portokalapita, czy tradycyjnego i bardzo prostego w przygotowaniu greckiego deseru, jakim jest rizogalo, czyli gotowany na mleku ryż podawany z cynamonem. Każdą słodkość trzeba spożywać w towarzystwie kawy, której Grecy sobie nie odmawiają. Gdy nastanie wieczór i wszystkie troski pozostaną za nami, warto oddać się swobodzie przy kieliszku wina z lokalnych szczepów.

Na lubiących mocniejsze trunki czekać zaś będzie słynne ouzo – wódka powstała na bazie anyżu, mieszkanki innych ziół i przypraw, najczęściej kardamonu, imbiru czy gałki muszkatołowej. Kto nie jest fanem ouzo – co doskonale rozumiem – temu być może przypadnie do gustu tsipouro. To mocny destylat wytwarzany z elementów winogron, które zostają po wyciśnięciu z nich soku. Najczęściej spotkać można je w wersji czystej, ale dostępne jest też tsipouro z dodatkiem anyżu.

Grecy jedzenie traktują z dużym namaszczeniem. Każde spotkanie w większym gronie jest dla nich okazją do degustacji przygotowanych potraw oraz trunków. Chcąc serwować w swoim lokalu tamtejszą kuchnię, trzeba zwracać uwagę na każdy szczegół, a restauracja powinna zapewniać atmosferę kojarzącą się bezpośrednio z Grecją – błogi raj. Wędrówka po smakach Grecji jest bowiem jak rejs po greckich wyspach – gdy myślimy, że wszystkie są podobne, każda zaskakuje nas czymś innym. Odkrywajmy je więc bez końca.

Jedyny szefa

NOWA FRYTURA!

NAJLEPSZA FRYTURA DLA TWOJEJ GASTRONOMII!

230°C

WYSOKI PUNKT
DYMIEŃ POWYŻEJ
230° C



WYGODNA,
PŁYNNĄ FORMĄ



WYSOKA WYDAJNOŚĆ
I DŁUGIE WIELOKROTNE
SMAŻENIE



WYSOKA
ODPORNOŚĆ
PODCZAS
SMAŻENIA



NEUTRALNY SMAK
I ZAPACH NAWET
PODCZAS DŁUGIEGO
SMAŻENIA



BEZ TŁUSZCZÓW
UTWARDZONYCH

FRYTURA
Jedyny
szefa



FRYTURA PŁYNNĄ
DO GŁĘBOKIEGO SMAŻENIA
Do wielokrotnego
smażenia

5L

DLA GASTRONOMII, CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

Szukasz frytury dla gastronomii? Zadzwoń! + 48 22 162 71 00 | www.jedynyszefa.pl

Jak wzbogacić ofertę napojów?

Wiosna sprzyja większemu zapotrzebowaniu na lekkie, orzeźwiające napoje. To idealny moment, aby wzbogacić menu lokalu gastronomicznego o propozycje, które nie tylko ugaszą pragnienie, ale także zachwycą smakiem i sposobem podania.

Goście coraz częściej poszukują napojów przygotowanych z naturalnych składników, ciekawych alternatyw oraz kreatywnych połączeń smakowych. Wprowadzenie sezonowych nowości może nie tylko przyciągnąć nowych gości, ale także zachęcić stałych klientów do częstszych wizyt.

Jednym z najchętniej wybieranych napojów wiosennych jest koktajl owocowy, który można serwować w różnorodnych wariantach. Połączenie uwielbianych przez Polaków egzotycznych owoców, takich jak mango, ananas lub marakuja, z klasycznymi cytrusami i miętą daje efekt wyjątkowej świeżości i lekkości. Świetnym pomysłem jest wykorzystanie lokalnych owoców sezonowych na przykład rabarbaru czy agrestu, które dodają koktajlom unikalnego charakteru i podkreślają ich naturalne walory smakowe.

Strzałem w dziesiątkę może być również umożliwienie klientom personalizacji napoju poprzez wybór bazy na przykład wody, jogurtu naturalnego czy mleka roślinnego oraz dodatków, takich jak nasiona chia, granola czy superfoods. Umożliwienie gościom wyboru bazy, dodatków i poziomu słodkości zwiększa ich zaangażowanie, zachęcając do powrotu i wypróbowania kolejnych autorskich kompozycji. To prosty, a zarazem bardzo efektywny sposób na zwiększenie zysków.

Kolejną klasyką, która doskonale sprawdzi się w wiosennym menu, jest mrożona herbata. Jej delikatny smak można wzbogacić o cytrusy, świeże zioła oraz owoce sezonowe. Jaśminowa herbata z grejfrutem i rozmarynem, zielona herbata z mango i miętą czy hibiskusowa z malinami i bazylią to tylko niektóre z propozycji, które warto wprowadzić do oferty. Serwowanie mrożonych herbat w eleganckich szklankach czy szklanych dzbankach z owocami i kostkami lodu w nietypowych kształtach może dodatkowo zwiększyć ich atrakcyjność wizualną.

Lemoniada to kolejna propozycja, która wiosną cieszy się dużą popularnością. Klasyczna wersja na bazie cytryny, wody i dodatku cukru lub naturalnego słodzika może być wzbogacona o oryginalne dodatki, takie jak lawenda, tymianek, woda różana czy świeże owoce. Arbuzowa lemoniada z limonką i miętą, truskawkowa z lawendą czy malinowa z różą to świetne warianty,

które nie tylko wyjątkowo smakują, ale również pięknie się prezentują w przezroczystych szklankach. Warto także zaoferować gościom możliwość wyboru poziomu słodkości lemoniady, począwszy od wersji klasycznej, na takiej bez dodatku cukru lub słodzonej miodem czy syropem klonowym skończywszy.

Wiosna to również doskonały czas na wprowadzenie do menu smoothie warzywnych. To właśnie teraz na rynku pojawiają się nowalijki, co stanowi idealną okazję do wykorzystania ich potencjału. Coraz więcej osób dba o zbilansowaną dietę, dlatego napoje na bazie warzyw cieszą się rosnącą popularnością. Zielone smoothie z jarmużem, ogórkiem i jabłkiem, czerwone na bazie buraka, marchewki i pomarańczy czy mieszanka selera naciowego, ananasa i mięty o właściwościach detoksykacyjnych to świetne opcje dla osób poszukujących zdrowych i sycących napojów. Dodatkowo można wzbogacić ofertę o smoothie z dodatkiem białka roślinnego, co przyciągnie osoby aktywne fizycznie.

Równie ciekawym wyborem są napoje na bazie wody kokosowej, która jest naturalnym izotonikiem i świetnie nawadnia organizm. Można ją serwować w połączeniu z cytrusami, granatem czy jagodami goji, tworząc egzotyczne, a zarazem bardzo lekkie kompozycje. Efektownym sposobem podania jest serwowanie wody kokosowej bezpośrednio w kokosie, co nie tylko podkreśla jej naturalny charakter, ale również przyciągnie wzrok gości.

Nie można zapominać o najprostszej, a zarazem niezwykle istotnej pozycji w menu napojów – wodzie. Wiosną, gdy temperatury zaczynają rosnąć, odpowiednie nawodnienie organizmu staje się kluczowe. Aby urozmaicić ofertę, warto zaproponować wodę zarówno w wersji tradycyjnej, jak i w różnych wariantach smakowych na przykład z dodatkiem świeżych owoców, ogórka, mięty czy imbiru.

Popularnym trendem jest także woda infuzowana, czyli naturalnie aromatyzowana poprzez długie macerowanie owoców i ziół, co nadaje jej delikatny smak bez dodatku cukru. Woda gazowana z plasterkami cytrusów, woda z hibiskusem i malinami czy delikatnie aromatyzowana woda z lawendą to ciekawe propozycje, które urozmaicą menu i zachęcą gości do sięgania po orzeźwiające napoje. Serwowanie wody w estetycznych butelkach

lub szklanych karafkach z dodatkiem lodu i świeżych ziół podnosi jej atrakcyjność wizualną i sprawia, że ten podstawowy napój może stać się wyjątkowym elementem wiosennej oferty lokalu.

Aby skutecznie wzbogacić kartę napojów w lokalu, warto pamiętać o kilku kluczowych aspektach. Sezonowe zmiany w menu sprawiają, że goście chętniej wracają, aby spróbować nowych propozycji dostosowanych do pory roku. Alternatywy, takie jak napoje bez dodatku cukru, wzbogacone o superfoods, przyciągają coraz szersze grono świadomych konsumentów. Kreatywność w doborze składników oraz nietypowe połączenia smakowe, na przykład kaki z imbirem czy zielona herbata z rozmarynem, mogą wyróżnić ofertę restauracji spośród innych lokali. Oczywiście nie bez znaczenia jest estetyka podania – kolorowe napoje z dodatkiem jadalnych kwiatów, mikroliści, dekoracyjnych owoców i lodu w oryginalnych kształtach przyciągają wzrok i sprawiają, że napój staje się nie tylko smacznym, ale i wizualnie atrakcyjnym doznaniem.

Podsumowując, wiosna to doskonały moment na odświeżenie karty i wprowadzenie nowych propozycji, lekkich oraz pełnych naturalnych składników. Napoje owocowe, kreatywne lemoniady, mrożone herbaty, warzywne smoothie oraz napoje na bazie wody kokosowej to tylko niektóre z inspiracji, które mogą stać się hitem nadchodzącego sezonu. Jakość składników, oryginalność połączeń smakowych oraz estetyka serwowania to klucz do sukcesu.

REKLAMA

zdj. depositphotos.com



Naturalny
WAPŃ I MAGNEZ
Z UZDROWISKA PIWNICZNA - ZDRÓJ

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE
2024
BRUSSELS
SUPERIOR
TASTE
AWARD

ZNAKOMITY SMAK 2024

International
Taste Institute

System zmywania butelek od Winterhalter. Czystość i bezpieczeństwo



Woda we własnych butelkach lub karafkach. Napełniane z dozownika wody. Coraz więcej gastronomów serwuje swoim gościom wodę właśnie w taki sposób – dlatego potrzebują oni rozwiązania w zakresie zmywania. Firma Winterhalter opracowała takie rozwiązanie. Dzięki koszowi na butelki i specjalnemu adapterowi każda zmywarka serii

UC staje się systemem zmywania butelek. Za pomocą specjalnej dyszy woda jest wtryskiwana bezpośrednio do butelki – zapewnia to certyfikowane bezpieczeństwo higieniczne zgodnie z DIN SPEC 10534. Ponadto we wszystkich zmywarkach serii UC można w każdej chwili zainstalować kosz na butelki. Sprawdź ofertę wynajmu zmywarek marki Winterhalter na: wynajmizmywarke.pl

Harissa – aromatyczna esencja kuchni północnoafrykańskiej

Harissa ¡QUE RICO! to intensywna, pikantna pasta, która wywodzi się z Tunezji. Jej podstawą są papryczki oraz aromatyczne przyprawy. Wzbogacona octem, nadającym jej wyrazistego, lekko kwaskowatego charakteru, wyróżnia się głębokim, pikantnym smakiem, który można dostosować do indywidualnych preferencji – od łagodniejszej wersji po ogniste, intensywne warianty. Ma wszechstronne zastosowanie. Doskonała do marynat do mięs, ryb oraz warzyw, nadaje im charakterystyczny, orientalny smak. Świetnie komponuje się z zupami i gulaszami. Odrobina Harissy dodana do sosu pomidorowego zapewni daniom wyrazistość. W kanapkach i burgerach może zastępować klasyczne sosy. Pasta Harissa dostępna jest w słoiczkach 225 ml oraz w puszkach 850 ml. Więcej na: www.greektrade.com.pl



Umywalka uruchamiana kolanem – higiena i wygoda



W profesjonalnej kuchni liczy się nie tylko smak, ale i higiena! Umywalka wisząca od DELABIE to rozwiązanie stworzone z myślą o miejscach, gdzie czystość ma kluczowe znaczenie. Dzięki sprytnemu systemowi można ją uruchomić kolanem lub udem, bez potrzeby dotykania rękami. To idealne rozwiązanie dla kucharzy i pracowników gastronomii! Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, jest trwała, odporna na zabrudzenia i łatwa do utrzymania w czystości. Satynowe wykończenie nadaje jej elegancji wygląd, a zaokrąglone krawędzie zapewniają bezpieczeństwo. W zestawie znajduje się wygodna wylewka oraz zawór, który samoczynnie zamyka wodę po kilku sekundach. To praktyczne i higieniczne rozwiązanie dla każdej restauracji!

Twaróg sernikowy naBiało – czysty skład, najlepszy wybór!

Szukasz twarogu sernikowego, który sprawdzi się w każdej kulinarnej sytuacji? Jakościowego, z czystym składem, stworzonego do kreowania dań i wypieków w profesjonalnej kuchni? W odpowiedzi na oczekiwania praktyków, takich jak Ty, przychodzą twarogi sernikowe naBiało. Ich w pełni naturalny skład – wyłącznie pasteryzowane mleko i kultury bakterii – gwarantuje najwyższą jakość. Twarogi sernikowe naBiało nie wymagają mielenia, co ułatwia pracę i skraca czas przygotowania deserów. Idealnie sprawdzą się jako baza do puszystych serników, kremów, farszu do naleśników czy innych wypieków. Dostępne w praktycznych wiaderkach 1 kg oraz 5 kg. Wisienką na torcie (lub serniku) jest delikatny, kremowy smak produktów naBiało, ale tego nie opiszą słowa – trzeba spróbować! Kup w: e-bidfood.pl!



Noże Victorinox Dual Grip – funkcjonalność najwyższej klasy

Kolekcja noży Victorinox Dual Grip została stworzona, aby zapewnić doskonałą precyzję krojenia w każdych warunkach. Ergonomiczne rękojeści gwarantują pewny chwyt i bezpieczne użytkowanie. Czarna zewnętrzna warstwa rękojeści, wykonana z miękkiego elastomeru termoplastycznego (TPE), zapewnia doskonałą przyczepność i pełną kontrolę, nawet w wilgotnych warunkach. Unikalny design umożliwia precyzyjne operowanie nożem, a zastosowany materiał nie wchłania płynów ani olejów, co zwiększa jego trwałość i higienę. Połączenie ergonomicznej, antypoślizgowej rękojeści z solidnym i wytrzymałym ostrzem gwarantuje wyjątkową wydajność oraz komfort użytkowania. Niezwykle ostre, profesjonalne noże kuchenne Victorinox, wyprodukowane w Szwajcarii, są odporne na wodę i tłuszcz, nadają się do mycia w zmywarce i sterylizacji, co czyni je niezastąpionym narzędziem w każdej kuchni.



BRACIA KORAL

Marka premium BRACIA KORAL – lodów na prawdziwej polskiej śmietance i najlepszych składnikach – w sezonie 2025 stawia na dwa nowe oryginalne smaki: Cinnamon Roll i Popcorn z sosem karmelowym. Aromatyczne, kremowe lody Cinnamon Rolls z lekko korzenną nutą inspirowane są smakiem popularnych cynamonowych bułeczek, a Popcorn z sosem karmelowym to wyjątkowo chrupiące doświadczenie dla klientów ceniących zaskakujące, wykwintne połączenia smakowe. Nowości dołączyły do szerszej oferty lodów na gałki BRACIA KORAL, wśród których znajdują się m.in. takie smaki, jak: tarta cytrynowa, śmietanka z wiśniami i sosem wiśniowym, bakalia, czekolada, truskawka, słony karmel, beza z sosem truskawkowym, mascarpone z malinami, owocowe sorbety i inne. Pełen Katalog HoReCa BRACIA KORAL wraz z propozycjami podania deserów dostępny jest do pobrania na stronie: www.braciakoral.pl



Innowacje z RM Gastro Polska

Dynamicznie rozwijający się rynek wymaga od producentów sprzętu profesjonalnego nowoczesnych i zaawansowanych rozwiązań. Coraz większym uznaniem cieszą się urządzenia wszechstronne, funkcjonalne i estetyczne, stające się integralnym elementem nowoczesnej kuchni. Oferta RM Gastro Polska spełnia oczekiwania branży. Wciąż zyskują na popularności piece konwekcyjno-parowe Retigo oraz piece do pizzy PizzaMaster w eleganckiej wersji black, łączące nowoczesne wzornictwo z najwyższą jakością wykonania. Od maja tego roku do oferty dołączy linia grzewcza Lotus 900 Digital z bogatą paletą kolorów frontów, teraz dodatkowo z precyzyjnym sterowaniem dotykowym. Zadebiutują też spełniające standardy ekologii zmywarki granulkowe, eliminujące nawet najtrudniejsze zabrudzenia. Niezawodność, oszczędność zasobów i wydajność tych urządzeń to gwarancja satysfakcji użytkowników na długie lata.



Zmywarka do zabudowy DWC6433BIXXLS od ASKO

W ASKO nieustannie dążymy do doskonałości, oferując innowacyjne rozwiązania dostosowane do potrzeb różnych branż. Model DWC6433BIXXLS to zaawansowana zmywarka do zabudowy ze stalowym frontem, wyposażona w wyjątkowo trwałą konstrukcję 8 Steel™ oraz elastyczny system koszy z praktycznym środkowym koszem na sztućce i akcesoria kuchenne. Dzięki największej na rynku wysokości załadunku – 63 cm – umożliwia mycie różnorodnych naczyń. Zmywarka jest przystosowana do zewnętrznego systemu automatycznego dozowania i posiada podwójne elementy grzewcze o łącznej mocy 3150 W. Zmywarki ASKO stworzone z myślą o Twojej firmie.



Woda mineralna Piwniczanka

Znakomity smak to prestiżowy tytuł przyznany wodzie mineralnej Piwniczanka przez Instytut Jakości i Smaku w Brukseli, zrzeszający szefów kuchni i hydrosommelierów z całego świata. Elegancka szklana butelka doskonale zachowuje naturalne walory smakowe i mineralne wody, co sprawia, że Piwniczanka to idealny wybór dla osób szukających zdrowego i wyjątkowego doznania smakowego. To także bogactwo składników mineralnych, które wspierają zdrowie. Woda ta zawiera 1700 składników mineralnych, w tym magnez i wapń – pierwiastki niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Dzięki optymalnym proporcjom minerałów Piwniczanka zapewnia ich najwyższą przyswajalność, co sprawia, że jest doskonałym wyborem dla osób dbających o zdrowie i szukających produktów wspierających dobre samopoczucie.



Nowość w ofercie Transgourmet Foodservice i Selgros HoReCa: Marchewka Mini 2,5 kg

Transgourmet Foodservice i Selgros HoReCa wprowadzają do swojej oferty nowy produkt marki tg Economy – mini marchewkę w opakowaniu 2,5 kg. Charakteryzuje się ona delikatnym słodkim smakiem, który wyróżnia ją na tle tradycyjnych marchewek, nadając potrawom wyjątkowy charakter.

Dzięki niewielkiemu, estetycznemu kształtowi, mini marchewka doskonale prezentuje się na talerzu, stanowiąc atrakcyjny dodatek zarówno do dań dla dorosłych, jak i dla dzieci. Świetnie komponuje się z odrobiną masła, które nie tylko podkreśla jej naturalną słodycz, ale także wspomaga przyswajanie cennych witamin.

To idealny produkt dla szefów kuchni, restauratorów i wszystkich, którzy cenią sobie smak, jakość oraz atrakcyjny wygląd serwowanych dań. Mini marchewka to nie tylko dodatek – to sposób na podanie klasycznego warzywa w nowoczesnej odsłonie!



Oregano od Baziółka

Oregano to jedna z najpopularniejszych przypraw kuchni śródziemnomorskiej. Warto wiedzieć, że jego nazwa pochodzi z greckiego origanon, co oznacza „radość gór” – roślina ta bowiem naturalnie rośnie na słonecznych, górskich zboczach. Wywodzi się głównie z regionów basenu Morza Śródziemnego. W starożytności Grecy i Rzymianie wierzyli, że oregano symbolizuje szczęście i miłość. Ta niepozorna roślina to prawdziwe bogactwo składników odżywczych. Zawiera:

- Witaminę K – wspiera zdrowie kości i układu krwionośnego.
- Witaminę A – poprawia wzrok i wzmacnia odporność.
- Witaminę C – działa jako silny antyoksydant, pomagając zwalczać wolne rodniki.
- Żelazo i wapń – wspierają produkcję czerwonych krwinek i dbają o mocne kości.
- Olejek eteryczny tymol – ma działanie antybakteryjne i przeciwgrzybicze. Więcej na: www.baziolka.pl



DOSTĘP DO TYCH TREŚCI MOGĄ MIEĆ WYŁĄCZNIE PRZEDSIĘBIORCY ZAJMUJĄCY SIĘ PRODUKCJĄ, OBROTEM HURTOWYM ORAZ HANDLEM NAPOJAMI ALKOHOLOWYMI.

USTAWA Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 1982R. O WYCHOWANIU W TRZEŹWOŚCI I PRZECIWDZIAŁANIU ALKOHOLIZMOWI.

DPD Food – usługi dla biznesu gastronomicznego i producentów żywności

DPD Food to bezpieczny transport żywności w kontrolowanej temperaturze od 0°C do 4°C. Dzięki ekspresowej dostawie paczka dotrze do Twojego klienta już następnego dnia roboczego. Produkujesz i sprzedajesz żywność wymagającą specjalnych warunków przewozu? To rozwiązanie idealne dla Ciebie! DPD Food spełnia wszelkie normy – posiada certyfikację ATP oraz SANEPID, a dodatkowo zapewnia odbiór przesyłki z dowolnego miejsca w kraju, mając w zasięgu dostaw aż 40 proc. Polaków! Poznaj ofertę DPD Food i rozwijaj swój biznes! Wejdź na: dpd.com.pl/dpdfood



Frytura Jedyny Szefa

Frytura Jedyny Szefa to produkt z wysokim punktem dymienia powyżej 230°C. Gwarantuje stabilność temperatury podczas smażenia, zapobiegając nadmiernemu wchłanianiu tłuszczu przez przygotowywane potrawy. Dzięki płynnej formie i braku tłuszczów utwardzonych frytura Jedyny Szefa nie tylko nie zmienia smaku potraw, ale także nie oblepia frytownicy, zapewniając długotrwałe i bezproblemowe smażenie. Idealnie sprawdza się podczas przygotowywania różnorodnych potraw – od świeżych i mrożonych mięs, ryb, owoców morza, warzyw, frytek, tempury, aż po wyroby cukiernicze i piekarnicze, takie jak pączki, faworki czy placki. Wydajność frytury podczas wielokrotnego użycia oraz jej zdolność do utrzymania wysokiej jakości smażonych potraw sprawiają, że stanowi ona niezastąpiony element w każdej kuchni. Frytura oraz olej rzepakowy Jedyny Szefa dostępne są w butelkach 5 l i 10 l.



Syrve – inteligentne oprogramowanie z wizją przyszłości

Misją Syrve jest tworzenie wyjątkowych, godnych zaufania technologii, które pozwalają firmom z branży gastronomicznej uwolnić się od rutynowych zadań i zyskać przewagę biznesową. Syrve wprowadza nowoczesne rozwiązania dla wieloletnich wyzwań – prostsze, łatwiejsze i inteligentniejsze niż kiedykolwiek wcześniej – dając klientom narzędzia, których potrzebują, aby działać z pewnością siebie. Syrve ma wizję – widzi przyszłość, w której klienci cieszą się naprawdę niesamowitym doświadczeniem i mogą skupić się na tym, co robią najlepiej. Bez względu na to, gdzie są i jak działają. Aby ta wizja stała się rzeczywistością, należy przełamać bariery, łącząc pracę sali, zaplecza kuchennego i biura w jeden wspólny cel. Skoncentruj się na swoim biznesie. Syrve poprowadzi Twoją działalność w nowy, efektywny sposób. Inteligentne oprogramowanie dla branży gastronomicznej od Syrve daje Ci przewagę.



Nowość od firmy Komat – masterBLOCK



masterBLOCK to najnowsza linia produktowa firmy Komat, producenta wyposażenia dla profesjonalnych obiektów gastronomicznych. masterBLOCK zaprojektowany został w odpowiedzi na aktualne trendy i potrzeby rynku. Jest to produkt premium, który zadowoli zarówno funkcjonalnością jak i estetyką wykonania. Wyspa wyposażona jest m.in. w moduły chłodnicze i grzewcze, płytę indukcyjną, płytę do smażenia, wok indukcyjny, warkow do makaronu, salamander i frytownicę. Konfiguracja urządzeń jest dowolna, a blat monolityczny, bez widocznych łączeń. Wnętrze korpusów wykonane jest w najwyższym standardzie „higiena”.

Hammering – nowoczesna porcelana inspirowana rzemiosłem

Lubiana prezentuje kolekcję Hammering – wyjątkową porcelanę, której wzornictwo nawiązuje do jubilerskiej techniki młotkowania. Szerokie skrzydła talerzy zdobi faktura inspirowana ręcznym kształtowaniem metalu, nadając im intrygujący, nowoczesny charakter. Produkty są w pełni przystosowane do intensywnego użytkowania w branży HoReCa. Kolekcja Hammering łączy funkcjonalność z designerskim akcentem, stanowiąc doskonały wybór dla restauracji i hoteli. Goście zapamiętają nie tylko doskonałe dania, ale i wyjątkową oprawę, dzięki czemu chętnie do Ciebie wrócą. Linia Hammering składa się z talerza głębokiego 285 mm oraz talerzy płytkich w dwóch rozmiarach: 300 mm i 270 mm.



W tym roku na targach SIGEP w Rimini firma Essenza zaprezentowała nowość w swoim repertuarze rozwiązań do lodów alternatywnych – dwie bazy do lodów gastronomicznych o nazwie Bistrot: mleczną i do lodów na bazie wody/sorbetów. Bistrot to baza stworzona z myślą o lodach gastronomicznych, które mają być akompaniamentem do potraw lub podstawą do nowego oryginalnego smaku stworzonego, żeby przyciągnąć klienta, dla którego tradycyjne lody są zbyt słodkie. Prezentowane smaki mają być wyłącznie inspiracją do dalszych eksperymentów. Na ten moment sugerowane są następujące sprawdzone połączenia: lody z wasabi i łososiem wędzonym, lody z sosu sojowego, sorbet z groszku, sorbet z pieczonej papryki z chipsem kukurydzianym oraz lody z masłem i pieczoną cytryną.

Nowości marki Lody Koral



Polski producent lodów, którego hasłem przewodnim na ten sezon jest „Wybierz Koral”, nie pozostawia wyboru, zaskakując sektor HoReCa oryginalnymi nowościami. Z nowych smaków przygotowanych specjalnie na sezon 2025 marka Lody Koral proponuje orzeźwiające włoskie Limoncello oraz karaibski smak Piña

colada, które dołączają do oferty lodów inspirowanych egzotycznymi drinkami. W ofercie lodów Koral w kuwetach nie zabraknie również tradycyjnych, uwielbianych przez klientów smaków, takich jak: śmietanka, czekolada, bakalia, pistacja, truskawka, wanilia czy mięta z czekoladą. Deser urozmaici smaki owocowe: wiśnia, malina, jagoda i inne. Specjalna oferta dla najmłodszych obejmuje kolorowe pyszne smaki, takie jak: marshmallow, azzurro, guma balonowa czy lody BARBIE™ wata cukrowa i HOT WHEELS™ karmel. Pełen Katalog HoReCa dostępny jest do pobrania na stronie: www.koral.com.pl



Nowość! Skyr 5 kg – islandzka tradycja w profesjonalnej kuchni

OSM Piątnica prezentuje Skyr naturalny w opakowaniu 5 kg – idealny wybór dla gastronomii! Ten gęsty, aksamitny jogurt typu islandzkiego to bogactwo białka i zerowa ilość tłuszczu, dzięki czemu świetnie sprawdzi się w nowoczesnych daniach oraz ofertach cateringowych. Perfekcyjny do śniadań, deserów, sosów i wytrawnych kreacji. Większe opakowanie to jeszcze większa wygoda w profesjonalnej kuchni.



Kacper Bogacz NA PODIUM

W dniach 17-19 marca 2025 roku w sycylijskim Hotelu Riva Del Sole Cefalù odbyło się międzynarodowe wydarzenie poświęcone sztuce miksologii – Open World Cocktail Competition 2025. Reprezentant Polski uplasował się na trzecim miejscu!

W przygotowaniu koktajli rywalizowali profesjonalni barmani z całego świata.

Reprezentant Polski – Kacper Bogacz – zajął trzecie miejsce. Zwyciężył Austriak – Dominik Wolf, natomiast drugie miejsce zajęła Eliška Stránská z Czech.

– Jestem czynnym barmanem od osiemnastu lat, a ten wyjazd był dla mnie spełnieniem marzeń i wisienką na torcie. To pierwszy raz, kiedy moja rodzina towarzyszyła mi w takim wydarzeniu,

dając mi ogromne wsparcie – mówi Kacper Bogacz.

Wśród składników zaprezentowanego koktajlu nie zabrakło polskiej wódki, likieru pomarańczowego oraz syropu matcha. Do dekoracji została użyta m.in. trawa niedźwiedzia.

– Jeśli chodzi o przygotowania, to do końca dopracowywałem finalny kształt dekoracji mojego koktajlu POL ERMO, który nawiązuje zarówno do Polski, jak i klimatu Palermo.

Choć przy tworzeniu garnishu było napięcie, to na scenie poczułem prawdziwą euforię – to było moje pięć minut, moment, w którym spełniałem swoje marzenia – dodaje laureat.

Wydarzenie oferuje profesjonalistom z branży okazję do porównania swoich umiejętności i rozwoju.

– To niezapomniana wymiana doświadczeń i inspiracji, która z pewnością zaowocuje w przyszłości – podsumowuje barman. Gratulujemy!

EuroGastro 2025 – PODSUMOWANIE

W dniach 11-13 marca 2025 roku w przestrzeni Ptak Warsaw Expo w Nadarzynie odbyła się 28. edycja Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro. To niewątpliwie jedno z najważniejszych wydarzeń branżowych w Polsce.

Wystawcy wraz z gośćmi z kraju i zagranicy po raz kolejny się spotkali, aby zaprezentować najnowsze rozwiązania, technologie i usługi dedykowane sektorowi HoReCa.

Wśród wystawców nie zabrakło zarówno międzynarodowych gigantów, jak i lokalnych producentów. Targi były doskonałą okazją do zapoznania się z nowinkami technologicznymi, nowoczesnym sprzętem gastronomicznym, systemami zarządzania

obiektami, a także innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie obsługi.

W ramach targów odbyły się również pokazy live cookingu, w których wzięli udział szefowie kuchni, w tym kucharze reprezentujący stowarzyszenia: Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni, Klub Szefów Kuchni oraz Stowarzyszenie Euro-Toques Polska.

Ważnym punktem programu była także konferencja Horeca Business

Forum, w ramach której odbyły się prelekcje, dyskusje i warsztaty stanowiące przegląd najnowszych trendów oraz rozwiązań wspierających rozwój biznesu. Ekspertki poruszyli m.in. tematy związane z obniżeniem food costu, zarządzaniem łańcuchem dostaw w gastronomii, a także najnowszymi systemami POS.

Kolejna edycja targów EuroGastro odbędzie się w dniach 10-12 marca 2026 roku.



Święto miłośników miodu ZA NAMI!

W dniach 27-28 lutego i 1 marca 2025 roku krakowski hotel Hilton stał się miejscem spotkania miłośników oraz producentów miodów pitnych i naturalnych. W ramach wydarzenia odbyła się Europejska Konferencja Miodosytników oraz konkursy: Mead Madness Cup i Honey Madness Cup.

W tegorocznej edycji Mead Madness Cup zgłoszono 855 miodów pitnych z 32 krajów, m.in. z Australii, USA i Singapuru.

Tytuł Grand Champion HOME trafił do Polski – zwycięzcą został Mariusz Szymański z miodem „Gryka (lepsza niż Knapa)”. Wśród producentów najwyższe wyróżnienie zdobyła belgijska miodosytnia The Blacksmith's Meadery za miód „Original Sin IV”.

– Z każdym rokiem poziom konkursowych miodów jest coraz wyższy, co nas niezwykle cieszy. Jednocześnie oznacza to większe wyzwanie dla naszych sędziów. W tym roku ponad 90 ekspertów z całego świata miało trudne zadanie, by wybrać najlepsze produkty – podkreśla Krzysztof Jarek, dyrektor konkursu.

Podczas Europejskiej Konferencji Miodosytników odbył się również po raz drugi Międzynarodowy Konkurs Miodów Pszczelich – Honey Madness Cup. W konkursie wzięło udział 135 miodów pszczelich z 13 krajów. Konferencja była także okazją do wysłuchania prelekcji, wymiany doświadczeń i nawiązywania kontaktów biznesowych.

Kolejna edycja wydarzenia odbędzie się w dniach 19-21 lutego 2026 roku w Krakowie.

Szczegóły oraz pełna lista laureatów dostępne są na stronach meadmadnesscup.com oraz honeymadnesscup.com.

**SIRH+
BOCUSE D'OR
POLAND 2025**

Kulinarne Wydarzenie Roku



6. 11. 2025

32. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hoteli i Gastronomii

HORECA
Gastro | Hospitality | Sweet



CHEFS CULINAR



www.bocusedorpoland.pl

Polskie lokale W 50 BEST DISCOVERY!



Poznaliśmy tegorocznych laureatów, którzy zagościli na łamach przewodnika The World's 50 Best Restaurants w kategorii Discovery. Na liście nie zabrakło restauracji oraz barów z Polski. W przewodniku uwzględniono lokale z Krakowa, Gdańska, Warszawy i Nałęczowa.

50 Best Discovery to kategoria w przewodniku gastronomicznym The World's 50 Best Restaurants, która obejmuje lokale będące nowymi odkryciami na kulinarnej mapie kraju, zarówno restauracje, jak i bary. To ranking, który przede wszystkim pełni rolę bazy rekomendacji miejsc wartych odwiedzenia. Wyróżnione lokale trafiają na listę za sprawą głosów jurorów (przede wszystkim szefów	kuchni i krytyków kulinarnych). Które lokale z Polski trafiły na zaktualizowaną listę wyróżnionych? W zestawieniu znalazła się restauracja z szefem kuchni Przemysławem Klimą na czele – Bottiglieria 1881. To nie pierwszy sukces krakowskiej restauracji – może ona poszczycić się dwiema gwiazdkami Michelin.	W zestawieniu doceniono także dwie restauracje z Warszawy: Dyletanci oraz Opaśły Tom. Na liście został uwzględniony także lokal zlokalizowany w Nałęczowie – mowa o Water & Wine. Z kolei wśród wyróżnionych barów znalazły się: gdański Flisak '76, krakowskie bary Tag. i Mercy Brown oraz El Koktel w Warszawie. Gratulujemy!
--	--	--



Lublin pełen GASTRONOMICZNYCH INSPIRACJI

W środę, 12 marca 2025 roku, w hotelu Focus Hotel Premium Lublin Conference & SPA w Jastkowie pod Lublinem odbyło się spotkanie branży gastronomicznej – Targi Smaku i Inspiracji. Organizatorem była firma Bidfood.

Spotkanie branży HoReCa przyciągnęło ponad sześćuset gości m.in. z wielu regionów Polski, w tym z Podlasia, Podkarpacia i Lubelszczyzny. Wydarzenie obfitowało w atrakcje kulinarne, w tym pokazy szefów kuchni, live cooking oraz liczne degustacje. Orientuj się na Azję! – pod tym hasłem eksperci kuchni azjatyckich prezentowali pomysły na azjatyckie dania zarówno	w tradycyjnym wydaniu, jak i w menu dla restauracji, hoteli i w wersji street food. Uczestnicy mieli okazję zapoznać się m.in. z ofertą produktów kuchni śródziemnomorskiej. Ponadto odbył się pokaz Masterclass Pizza Gourmet. Podczas spotkania zaprezentowano również ofertę świeżych warzyw, ziół i owoców, wysokiej jakości mięs sous-vide, burgerów oraz steków, a także owoców morza i ryb. Działania w tym zakresie wspierał pokaz sushi.	Nie zabrakło także inspiracji dla piekarni, cukierni i rozwiązań do bufetów śniadaniowych. Z kolei w kwestii win, alkoholi mocnych, kaw oraz innych produktów do baru doradzali specjaliści z Fine Wine Bar. Wiedzę podczas masterclass podzielił się Kacper Woźniak. Jak podkreśla organizator, wydarzenie było okazją do wymiany doświadczeń i podjęcia inspirujących dyskusji na temat branży.
---	---	---

DOSTĘP DO TYCH TREŚCI MOGĄ MIEĆ WYŁĄCZNIE PRZEDSIĘBIORCY ZAJMUJĄCY SIĘ PRODUKCJĄ, OBROTEM HURTOWYM ORAZ HANDELEM NAPOJAMI ALKOHOLOWYMI.

**USTAWA Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 1982R.
O WYCHOWANIU W TRZEŹWOŚCI
I PRZECIWDZIAŁANIU ALKOHOLIZMOWI.**



Świeża żywność?



Wyślij z DPD Food



Poznaj naszą ofertę!



Wejdź na
dpd.com.pl/dpdfood
lub zeskanuj kod QR:

